C100_BOL-02321A 10/31/04 10:08 AM Page 1

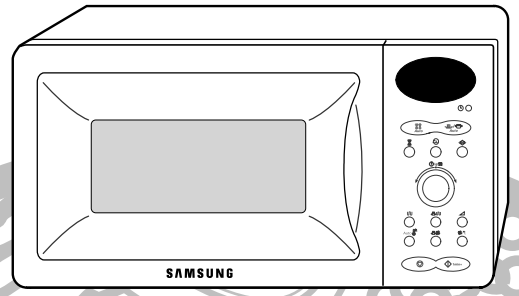
SAMSUNG

فرن ميكروويف

إرشادات ودليل الطهي للممالك

C100 / C100B / C100T / C100F
C101 / C101B / C101T / C101F

دليل الكشف السريع..... ٢
الفرن..... ٢
لوحة التحكم..... ٣
الأدوات الإضافية..... ٣
استخدام كتيب الإرشادات..... ٤
احتياطات السلامة..... ٥
تركيب فرن الميكروويف..... ٦
ضبط الوقت..... ٧
كيفية عمل فرن الميكروويف..... ٧
تأكد أن الفرن لديك يعمل بشكل صحيح..... ٨
ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة..... ٨
الطهي / التسخين..... ٩
مستويات الطاقة واختلافات الأوقات..... ٩
إيقاف الطهي..... ١٠
ضبط وقت الطهي..... ١٠
استخدام ميزة التسخين والطهي التلقائي..... ١١
استخدام طبق التحمير..... ١٣
استخدام ميزة فك التجميد التلقائي..... ١٤
تعيين مدة انتظار..... ١٥
الطهي على عدة مراحل..... ١٥
اختيار الأدوات الإضافية..... ١٦
التسخين المسبق للفرن..... ١٦
الطهي بالطريقة العادية..... ١٧
الشي..... ١٧
اختيار وضع جزء التسخين..... ١٨
الشي باستخدام سيخ الشي الدوار..... ١٨
استخدام الأسياخ العمودية المتعددة..... ١٩
الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والشواية معاً..... ١٩
الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والطريقة العادية..... ٢٠
استخدام ميزة الطهي بالذاكرة..... ٢١
تأمين فرن الميكروويف..... ٢١
إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه..... ٢١
دليل أدوات الطهي..... ٢٢
دليل الطهي..... ٢٣
تنظيف فرن الميكروويف..... ٣٣
تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه..... ٣٣
المواصفات الفنية..... ٣٤



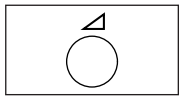
Code No.:DE68-02441C

C100_BOL-02321A 10/31/04 10:08 AM Page 2

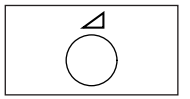
AR

دليل الكشف السريع

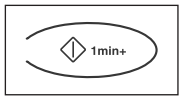
أريد طهي بعض الطعام



١. ضع الطعام في الفرن.
اضغط الزر **POWER LEVEL** (**مستوى الطاقة**) (⊿).



٢. اضغط الزر **POWER LEVEL** (**مستوى الطاقة**) (⊿) حتى يظهر مستوى الطاقة الملائم.
حدد وقت الطهي بلف "مفتاح القرص" حسب الحاجة.

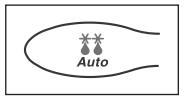


٣. اضغط فوق زر (+1min ◈) **Start** (تشغيل/دقيقة إضافية).

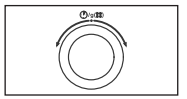
النتيجة:

- يبدأ الطهي.
- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

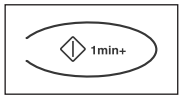
أريد فك تجميد بعض الطعام



١. ضع الطعام المجمد في الفرن. حدد فئة الطعام عن طريق الضغط فوق الزر **AUTO DEFROST** (**إذابة الثلج التلقائية**) (🍖🍖) مرة واحدة أو أكثر.

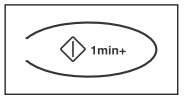


٢. حدد الوزن عن طريق لف **مفتاح القرص** (🍖🍖/g🕐) حسب الحاجة.



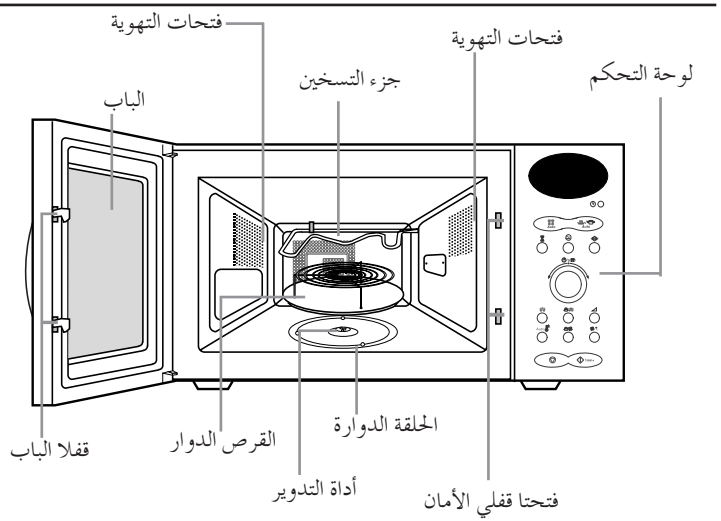
٣. اضغط الزر (+1min ◈) **Start** (تشغيل/دقيقة إضافية).

أريد إضافة دقيقة أخرى إضافية



اترك الطعام في الفرن.
اضغط الزر (+1min ◈) **Start** (تشغيل/دقيقة إضافية) مرة واحدة أو أكثر لكل دقيقة أخرى ترغب في إضافتها.

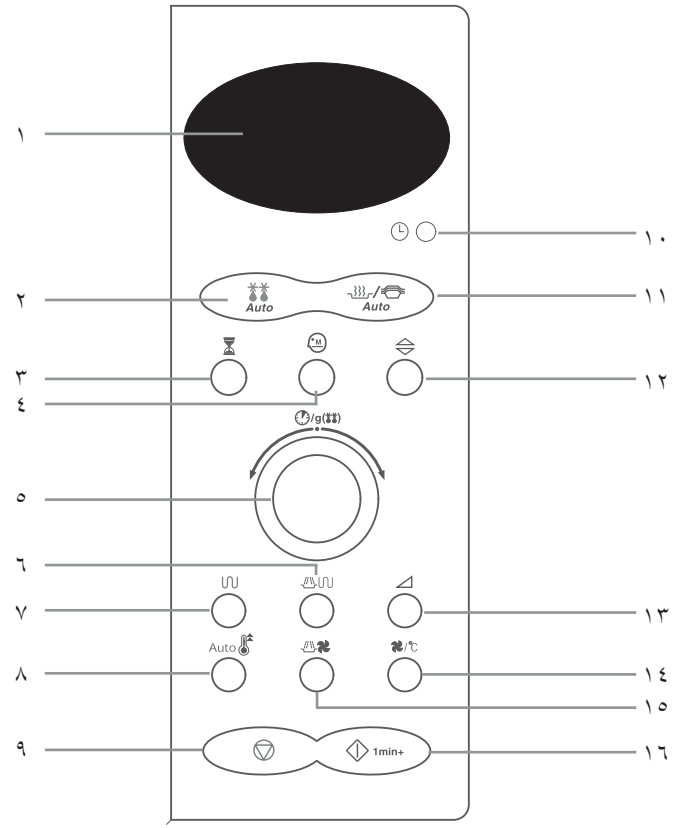
الفرن



C100_BOL-02321A 10/31/04 10:08 AM Page 3

AR

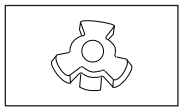
لوحة التحكم



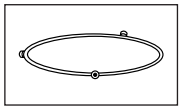
١. شاشة العرض
٢. تحديد ميزة فك التجميد التلقائي
٣. تعيين وقت الانتظار
٤. تعيين ميزة الذاكرة
٥. تحديد الوقت والوزن والوصفات
٦. تحديد وضع الطهي المجمع (الميكروويف + الشواية)
٧. تحديد وضع الشواية
٨. تحديد وضع التسخين المسبق
٩. زر إيقاف التشغيل/الإلغاء
١٠. ضبط الساعة
١١. تحديد ميزة الطهي والتسخين التلقائي
١٢. ضبط وقت الطهي
١٣. تحديد وضعي الميكروويف/مستوى الطاقة
١٤. وضع الطهي بالطريقة العادية/تحديد درجة الحرارة
١٥. تحديد الوضع المجمع (الميكروويف+الطريقة العادية)
١٦. زر التشغيل/ضبط وقت الطهي

الأدوات الإضافية

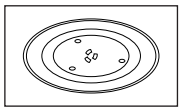
استناداً إلى الطراز الذي قمت بشرائه، يتم تزويدك بالعديد من الأدوات الإضافية التي يمكن استخدامها بطرق متعددة.



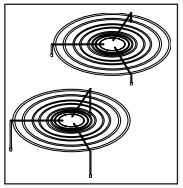
١. **أداة التدوير**، يتم وضعها بشكل صحيح على عمود الموتور المثبت في قاعدة الفرن.
الغرض: تقوم أداة التدوير بتدوير الحلقة الدوارة.



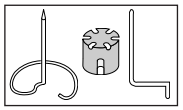
٢. **الحلقة الدوارة**، يتم وضعها في وسط الفرن.
الغرض: تدعم الحلقة الدوارة القرص الدوار.



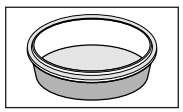
٣. **القرص الدوار**، يتم وضعه على الحلقة الدوارة مع وضع مركزه على أداة التدوير.
لغرض: يعتبر القرص الدوار السطح الأساسي للطهي، ويمكن إخراجه بسهولة للتنظيف.



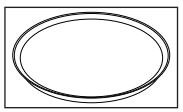
٤. **حاملان معدنيان** (الحامل العلوي، الحامل السفلي)، يتم وضعه على القرص الدوار.
الغرض: يمكن استخدام الحاملان المعدنيان لطهي طبقين في نفس الوقت. يمكن وضع طبق صغير على القرص الدوار والطبق الآخر على الحامل. يمكن استخدام الحاملين المعدنين في الشي والطهي بالطريقة العادية والطهي المجمع.



٥. **أسياخ الشي وأداة تدوير أسياخ الشي**، يتم وضعها في الإناء الزجاجي (تتوفر بالطرازات C100B/C100F/C101B/C101F فقط).
الغرض: يعتبر سيخ الشي طريقة ملائمة لشي دجاجة كاملة، حيث أن اللحم لا يحتاج إلى التقليب. ويمكن استخدامه في وضع الطهي والشي المجمع.



٦. **إناء زجاجي**، يتم وضعه على القرص الدوار (يتوفر بالطرازات C100B/C100F/C101B/C101F فقط).
الغرض: يوضع حامل الشواء على الإناء الزجاجي.



٧. **طبق تحمير**، يوضع على القرص الدوار (يتوفر بالطرازات C100T/C100F/C101T/C101F فقط).
الغرض: يستخدم طبق التحمير لتحمير الطعام بشكل أفضل في وضع الطهي بالميكروويف أو وضع الجمع بين الطهي والشي، كما يستخدم لتحمير عجائن الفطائر المحلاة والبيتزا.

C100_BOL-02321A 10/31/04 10:08 AM Page 4

AR

لقد قمت بشراء فرن ميكروويف SAMSUNG. تتضمن إرشادات المالك الكثير من المعلومات المفيدة المتعلقة بالطهي باستخدام فرن الميكروويف:

- **احتياطات السلامة**
- **الأدوات الإضافية وأدوات الطهي المناسبة**
- **تلميحات مفيدة للطهي**

ستجد داخل الغطاء دليل للكشف السريع يشرح أربع عمليات طهي أساسية:

- **طهي الطعام**
- **الطاقة التلقائية لفك تجميد الطعام**
- **شي الطعام**
- **زيادة وقت الطهي**

ستجد في مقدمة الكتيب رسومات توضيحية للفرن وللوحة التحكم حتى تتمكن من العثور على الأزرار بسهولة.

تستخدم إجراءات خطوة بخطوة أربعة رموز مختلفة.

☚ **هام**

✉ **ملاحظة**

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف

قد ينتج عن عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

(أ) لا يجب تحت أي ظروف بتشغيل الفرن وباب الفرن مفتوح أو العبث بقفل الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شئ في فتحتي الأمان للقفل.

(ب)لا تضع أي شئ بين باب الفرن والسطح الخارجي أو تسمح بتراكم فضلات الطعام أو المنظف على أسطح إحكام الإغلاق. تأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستخدام بواسطة قطعة قماش مبللة ثم بقطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة الميكروويف المؤهل والمدرب لدى الشركة المصنعة. ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

(١) الباب وقفليه وأسطح إحكام الإغلاق

(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)

(٣) كبل التيار الكهربي

(د) لا يجب ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص غير فني صيانة الميكروويف المؤهل والمدرب لدى الشركة المصنعة.

C100_BOL-02321A 10/31/04 10:08 AM Page 5

احتياطات السلامة

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.

اقرأ هذه الاحتياطات بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل.

قبل طهي الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف، الرجاء التأكد من اتخاذ إجراءات السلامة التالية.

١. **يحظر** استخدام أي أداة طهي معدنية في فرن الميكروويف:
- الأواني المعدنية
- أدوات مائدة ذات زخارف ذهبية أو فضية
- الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك

السبب: قد يحدث ماس كهربي أو شرارة تتلف الفرن.

٢. **يحظر** تسخين:
- الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام
مثال البرطمانات الخاصة بطعام الأطفال
- الطعام ذو القشرة.
مثال البيض والبندق بقشره والطماطم

السبب: قد تؤدي زيادة الضغط إلى انفجار في القشرة الخارجية للأطعمة.
تلميح: قم بإزالة الأغلفة وثقب الأسطح والأكياس وما إلى ذلك

٣. **يحظر** تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.
السبب: قد تتلف جدران الفرن.
تلميح: اترك كوباً من الماء دوماً في الفرن.
يقوم الماء بامتصاص طاقة الميكروويف إذا قمت بتشغيله وهو فارغ بطريق الخطأ.

٤. **يحظر** تغطية فتحات التهوية الموجودة في الخلف سواء بقطع من القماش أو الورق.
السبب: قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن.

٥. استخدم **دوماً** قفازات عند إخراج طبق من الفرن.
السبب: تمتص بعض الأطباق طاقة الميكروويف وتنتقل دوماً الحرارة من الطعام إلى الطبق. لذلك تكون الأطباق ساخنة.

٦. **يحظر** لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن.
السبب: قد تكون هذه الجدران ساخنة بدرجة قد تحدث حروق حتى بعد انتهاء الطهي، وإن لم تبدو كذلك. لا تسمح بملامسة أية مواد قابلة للاشتعال بالسطح الداخلي للفرن. ودع الفرن يبرد أولاً.

٧. لتقليل مخاطر حدوث حريق في تجويف الفرن:
- يحظر تخزين مواد قابلة للاشتعال في الفرن
- قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية
- يحظر استخدام فرن الميكروويف لتجفيف الصحف
- في حالة ملاحظة وجود دخان، احتفظ بباب الفرن مغلقاً وقم بإيقاف تشغيله وفصله عن مصدر التيار الكهربي

٨. توخى الحذر عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال.
- انتظر **دوماً** مدة قدرها ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن حتى تتم معادلة درجة الحرارة.
- قم بتقليب السائل أثناء التسخين عند الضرورة وتقليبه دوماً بعد التسخين.
- توخى الحذر عند حمل الإناء بعد التسخين. فقد تتعرض للإصابة بحروق إذا كان الإناء ساخناً جداً.
- احذر من التعرض لخطر الفوران نتيجة الغليان.
- لمنع حدوث الغليان واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة بلاستيكية أو عصا زجاجية في المشروبات وقم بالتقليب قبل التسخين وأثناءه وبعده.

السبب: أثناء تسخين السوائل يمكن أن يتأخر الغليان، مما يعني احتمال حدوث فوران بعد إخراج الآنية من الفرن. الأمر الذي قد يتسبب في تعرضك للإصابة بالحروق.
- في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات الإسعاف الأولية التالية:
  - اغمر الجزء الذي تعرض للحروق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
  - قم بتغطيته بقطعة قماش جافة ونظيفة.
  - لا تضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.
- **لا تقم** أبداً بملء الآنية حتى أعلاها، اختر آنية يكون قطرها الأعلى أوسع من قطرها الأسفل لتجنب فوران السائل. قد تتعرض أيضاً الزجاجات ذات العنق الضيق للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
- تحقق **دوماً** من درجة حرارة طعام ولبن الأطفال قبل إعطائه للطفل.
- **لا تقم** أبداً بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تتعرض للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.

٩. تجنب تعريض كبل التيار الكهربي للتلف.
- يحظر غمر كبل التيار الكهربي أو المقبس في الماء ويجب إبعاد كبل التيار الكهربي عن الأسطح الساخنة.
- يحظر تشغيل الجهاز إذا كان كبل التيار الكهربي أو المقبس الخاصين به تالفين.

١٠. قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.
السبب: قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار في التعرض للإصابة بالحروق.

١١. حافظ على نظافة التجويف الداخلي للفرن.
السبب: يمكن أن تتسبب بقايا الأكل أو الزيوت المتناثرة واللاصقة على جدران أو أرضية الفرن في إتلاف الطلاء وتقليل كفاءة الفرن.

١٢. قد تلاحظ صوت "قرقعة" أثناء التشغيل (خاصة عند إجراء عملية فك التجميد).
السبب: يصدر هذا الصوت طبيعي عند تغيير مقدار الطاقة الكهربائية الناتجة، وهو أمر طبيعي.

C100_BOL-02321A 10/31/04 10:08 AM Page 6

احتياطات السلامة (تابع)

١٣. عند تشغيل فرن الميكروويف دون وجود أي شئ بداخله، يتم فصل التيار الكهربي عنه تلقائياً للأمان. يمكنك تشغيله بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة بدون عمل.

- لا تقلق إذا استمر الفرن في العمل بعد اكتمال الطهي.

السبب: تم تصميم هذا المنتج ليتم تهويته لبضعة دقائق، عدم تشغيل فرن الميكروويف(MWO) وذلك لتبريد الأجزاء الكهربية الداخلية، عند ضغط زر الإيقاف أو فتح الباب بعد انتهاء الطهي في حالة ما إذا كان الفرن يعمل لمدة عدة دقائق (الميكروويف أو الشي أو طريقة الطهي العادية أو الجمع بين الميكروويف والشي أو الميكروويف والطريقة العادية). عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

أثناء الطهي، يجب النظر داخل الفرن من آن لآخر عند تسخين الطعام أو طهيه في أواني بلاستيكية أو ورقية أو مصنوعة من مواد أخرى قابلة للاشتعال تستخدم مرة واحدة فقط.

تحذير:

لا يجب استخدام الباب أو قفلي الباب في حالة تعرضهما للتلف، ولا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

تحذير:

أي شخص غير الشخص المؤهل للقيام بالصيانة أو عملية إصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف يعرض نفسه للخطر.

تحذير:

لا يجب تسخين الأطعمة أو السوائل في حاويات مغلقة حيث قد تتعرض للانفجار.

تحذير:

لا يجب السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطاء التعليمات المناسبة بحيث يتمكن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة ويتفهم جيداً المخاطر التي قد يتعرض لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

تحذير:

ترتفع درجة حرارة باب الفرن والجسم الخارجي له أثناء الطهي بالطريقة العادية أو الطهي باستخدام أكثر من طريقة.

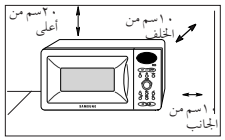
☚ لا تقم بتشغيل فرن الميكروويف بدون أداة التدوير والحلقة الدوارة والقرص الدوار.

تركيب فرن الميكروويف

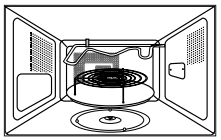
يمكن وضع فرن الميكروويف في أي مكان تقريباً (طاولة المطبخ أو أحد الأرفف أو طاولة متنقلة أو منضدة مستقلة).

☚ لسلامتك الشخصية، يجب أن يكون هذا الجهاز:

- متصل بالطرف الأرضي بشكل صحيح (مقبس ذو ثلاثة أطراف)
- متصل بطرف أرضي قياسي ذو جهد قدره ٢٣٠ فولت وتردد قدره ٥٠ هرتز.



١. قم بتركيب الفرن على سطح مستو وصلب ومستقر. تأكد من وجود تهوية كافية للفرن بمساحة خلفية لا تقل عن ١٠ سم (أربع بوصات) وكذلك من كل جانب من جوانب الفرن، ومسافة ٢٠ سم (ثمان بوصات) من الأعلى، كما يجب أن يكون الفرن على ارتفاع لا يقل عن ٨٥ سم (٣٣ بوصة) عن الأرض.



٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن. قم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار. تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.

☚ يحظر سد فتحات التهوية حيث قد ينتج عن ذلك ارتفاع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وإيقاف تشغيله تلقائياً. ويظل الفرن غير قابل للاستخدام حتى يبرد بالقدر الكافي.

☚ لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد ذو ثلاثة أطراف وبجهد قدره ٢٣٠ فولت وتردد قدره ٥٠ هرتز. إذا تعرض كبل الطاقة الخاص بهذا الجهاز للتلف، يجب أن يتم استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو مسؤول الصيانة لديها أو أي شخص مؤهل لتجنب التعرض للمخاطر.

☚ يحظر تثبيت فرن الميكروويف في بيئة حارة أو رطبة.

- على سبيل المثال: بجوار فرن تقليدي أو جهاز مصدر لأي نوع من الإشعاع.
- يجب الالتزام بمواصفات مزود الطاقة الخاص بالفرن وأي كبل موصل يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم تزويده مع الفرن.
- امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

☚ يجب أن يكون فرن الميكروويف هذا متصلاً بقابس يتحمل استهلاك الطاقة الكهربية الملائمة. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريباً من مقبس التيار الكهربي ويسهل توصيله.

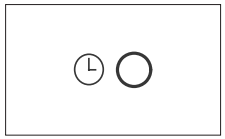
C100_BOL-02321A 10/31/04 10:08 AM Page 7

ضبط الوقت

يحتوي فرن الميكروويف على ساعة مضمنة. يمكن عرض الوقت بتنسيق ٢٤ ساعة أو تنسيق ١٢ ساعة. يجب ضبط الوقت:

- **عند تركيب فرن الميكروويف للمرة الأولى**
- **بعد انقطاع التيار الكهربي**

☒ لا تنسى إعادة ضبط الساعة عند التبديل من أو إلى التوقيت الصيفي أو الشتوي.

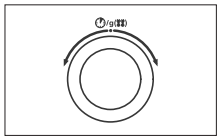


١. **لعرض الوقت** **ثم اضغط الزر** (🕒)

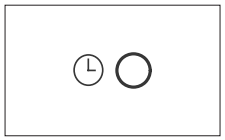
بالتنسيق

تنسيق ٢٤ ساعة مرة

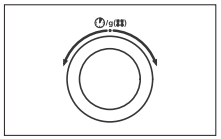
تنسيق ١٢ ساعة مرتان



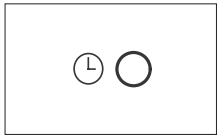
٢. لف **مفتاح القرص** (🕒/g(⁑)) لتحديد الوقت.



٣. اضغط زر **الساعة** (🕒).



٤. لف **مفتاح القرص** (🕒/g(⁑)) لتحديد عدد الدقائق.



٥. عند ظهور الوقت الصحيح، اضغط على زر **الساعة** (🕒) مرة أخرى لبدء تشغيل الساعة.

النتيجة: يتم عرض الوقت عند عدم استخدام فرن الميكروويف.

كيفية عمل فرن الميكروويف

AR

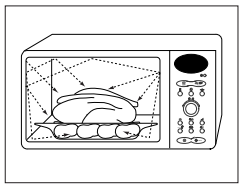
أشعة الميكروويف عبارة عن موجات كهربية مغناطيسية عالية التردد، تعمل الطاقة المنبعثة عنها على طهي الطعام أو إعادة تسخينه دون التأثير على شكله أو لونه.

يمكنك استخدام فرن الميكروويف فيما يلي:

- **إذابة الثلج**
- **التسخين**
- **الطهي**

عامل الطهي

١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساو أثناء دوران الطعام على القرص الدوار. لذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.



٢. يمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق ا بوصة (٢,٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار انتقال الحرارة خلال الطعام.

٣. وتتباين أوقات طهي الطعام تبعاً لنوعيته وخصائصه:
- الكمية والكثافة
- كمية الماء التي يحتوي عليها
- درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)

☚ ولأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري، يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن. لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان:
- طهي الطعام بشكل متساو حتى وسطه
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة

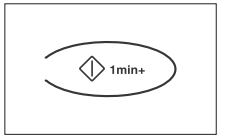
AR

تأكد أن الفرن لديك يعمل بشكل صحيح

يتيح لك الإجراء البسيط التالي التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح طول الوقت. إذا راودك الشك، راجع الجزء "ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة" في الصفحة التالية.

- يجب توصيل الفرن بالمقبس المناسب. يجب أن يكون القرص الدوار في موضعه بالفرن. في حالة استخدام مستوى طاقة غير الحد الأقصى (١٠٠٪–٩٠٠ وات)، يستغرق الماء وقتاً أطول للغليان.

افتح باب الفرن بواسطة جذب المقبض الموجود إلى يمين باب الفرن. ضع كوباً من الماء على القرص الدوار. أغلق الباب.



١. اضغط الزر (+1min) **Start** (تشغيل/دقيقة إضافية) وقم بإعداد الزمن إلى ٤ أو ٥ دقائق، وذلك عن طريق ضغط الزر (+1min) عدد ملائم من المرات.

النتيجة: يقوم الفرن بتسخين الماء من ٤–٥ دقائق. يجب أن يكون الماء عندئذ في وضع الغليان.

ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة

يستغرق التعرف على جهاز جديد دائماً بعض الوقت. إذا صادفت أي من المشاكل المسرودة أدناه، حاول تنفيذ أي من الحلول المقدمة. فقد توفر لك هذه الحلول الوقت وتوفر عليك عناء الاتصال غير الضروري بخدمة العملاء.

- ◆ يعتبر ذلك أمراً عادياً.
  - التكثيف داخل الفرن
  - تدفق الهواء حول الباب والجسم الخارجي
  - انعكاس الضوء حول الباب والجسم الخارجي
  - انبعاث البخار من حول الباب والفتحات
- ◆ لم يتم طهي الطعام على الإطلاق
  - هل قمت بضبط المؤقت بشكل صحيح و قمت بالضغط فوق الزر (+1min) **Start** (تشغيل/دقيقة إضافية)؟
  - هل الباب مغلق؟
  - هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربية مما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربي.
- ◆ الطعام زائد النضج أو نيئ.
  - هل تم تحديد المدة المناسبة لطهي هذا النوع من الطعام؟
  - هل تم اختيار مستوى الطاقة المناسب؟
- ◆ تنبعث شرارة ويصدر صوت قرقعة داخل الفرن (ماس كهربي)
  - هل تستخدم طبق ذو زخارف معدنية؟
  - هل تركت شوكة أو أداة معدنية أخرى داخل الفرن؟
  - هل رقائق الألمونيوم قريبة جداً من الجدران الداخلية؟
- ◆ يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو والتلفزيون
  - قد يلاحظ تشويش بسيط على أجهزة التلفزيون والراديو عند تشغيل الفرن. يعتبر ذلك أمراً عادياً.
    * الحل: ضع الفرن بعيداً عن أجهزة التلفزيون والراديو والهوائيات.
  - إذا لاحظت حدوث تداخل من جانب المعالج المصغر للفرن، قد يتم إعادة تعيين شاشة العرض.
    * الحل: قم بفصل قابس التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. إعادة ضبط الوقت.
- ◆ تشير الرسالة "E3" إلى
  - منع حدوث احتراق داخل أجزاء الطهي الداخلية وكذا منع التسخين الزائد لها. في حالة تعرض أجزاء الفرن الداخلية للارتفاع الزائد في درجة الحرارة، اتركها لتبرد بشكل كاف، وابدأ في استخدامها من خلال وضع التهيئة عن طريق الضغط فوق المفتاح "⏚".

إذا لم تتمكن من حل المشكلة من خلال الإرشادات السابقة، اكتب المعلومات التالية:

- **طراز الفرن ورقم التسلسل الخاص به، عادةً ما يكون مطبوعاً على خلفية الفرن**
- **التفاصيل الخاصة بالضمان**
- **شرح واضح للمشكلة**

ثم قم بالاتصال بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

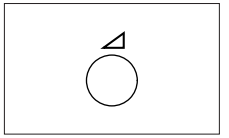
C100_BOL-02321A 10/31/04 10:08 AM Page 9

الطهي|التسخين

يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو تسخينه.

☚ تأكد دوماً من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن بدون ملاحظة.

افتح الباب. ضع الطعام في وسط القرص الدوار. أغلق الباب. يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.

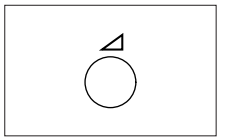


١. اضغط زر **مستوى الطاقة** (⊿).

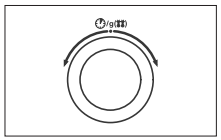
النتيجة: يتم عرض المؤشرات التالية:

(الطهي على مرحلة واحدة)

(وضع الميكروويف)



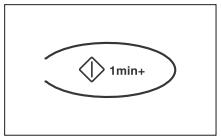
٢. حدد مستوى الطاقة الملائم عن طريق الضغط فوق الزر **مستوى الطاقة** (⊿) مرة أخرى إلى أن يتم عرض طاقة الإخراج المقابلة. راجع جدول مستويات الطاقة التالي للحصول على المزيد من التفاصيل.



٣. اضبط وقت الطهي بلف **مفتاح القرص** (g/⏲).

• على سبيل المثال: لضبط وقت طهي مدته ٣ دقائق و ٣٠ ثانية، قم بلف مفتاح القرص إلى اليمين لتحديد ٣:٣٠.

النتيجة: يظهر وقت الطهي..



٤. اضغط فوق زر (+1min ◈) **Start** (تشغيل/دقيقة إضافية).

النتيجة: يضئ مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران. يبدأ طهي الطعام وعندما ينتهي:

◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

✉ إذا كنت ترغب في معرفة مستوى الطاقة الحالي لتجويف الفرن، اضغط الزر **مستوى الطاقة** (⊿) مرة واحدة. إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة أثناء الطهي، اضغط زر مستوى الطاقة مرتين أو أكثر لتحديد مستوى الطاقة المطلوب.

✉ إذا أردت تسخين طبق ما لمدة قصيرة بالطاقة القصوى (٩٠٠ وات)، يمكنك أيضاً ضغط مفتاح التشغيل (+1min ◈) **Start** لكل دقيقة من وقت الطهي. يبدأ الفرن بالعمل في الحال. يمكن إعداد وضع الميكروويف لطهي الطعام على مرحلة واحدة أو مرحلتين.

مستويات الطاقة و اختلافات الأوقات

AR

تمكنك ميزة مستويات الطاقة من تحديد حجم الطاقة اللازمة والوقت المطلوب لطهي الطعام، وذلك طبقاً لنوعية الطعام وكميته. يمكنك الاختيار من بين ستة مستويات للطاقة.

مستوى الطاقة	النسبة	الطاقة الناتجة
عالي	١٠٠٪	٩٠٠ وات
متوسط عالي	٦٧٪	٦٠٠ وات
متوسط	٥٠٪	٤٥٠ وات
متوسط منخفض	٣٣٪	٣٠٠ وات
فك التجميد	٢٠٪	١٨٠ وات
منخفض	١١٪	١٠٠ وات

تتوافق أوقات الطهي المعطاة في وصفات الطعام وفي هذا الكتيب مع مستويات الطاقة المحددة المشار إليها.

عند تحديد....	**يجب أن يكون وقت الطهي اللازم....**
مستوى طاقة أعلى	أقل
مستوى طاقة أقل	أكثر

C100_BOL-02321A 10/31/04 10:08 AM Page 10

AR

إيقاف الطهي

يمكنك إيقاف عملية الطهي في أي وقت وذلك حتى يمكنك:

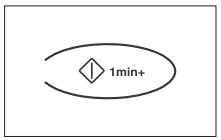
- التحقق من نضج الطعام
- قلب الطعام أو تقليبه حسب الحاجة
- ترك الطعام لفترة من الوقت

لإيقاف الطهي....	ثم....
مؤقتاً	افتح الباب. النتيجة: تتوقف عملية الطهي. لاستئناف عملية الطهي، أغلق الباب مرة أخرى واضغط زر التشغيل (+1min ◇)**Start**.
نهائياً	اضغط زر **الإيقاف** (▽). النتيجة: تتوقف عملية الطهي. إذا أردت إلغاء إعدادات الطهي، اضغط الزر **Stop** (**إيقاف**) (▽) مرة أخرى.

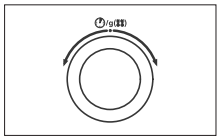
ضبط وقت الطهي

كما هو الحال مع الطهي بالطريقة العادية، يجب ضبط أوقات الطهي حسب خصائص الطعام أو حسب ذوقك. يمكنك:

- التحقق من حالة نضج الطعام في أي وقت عن طريق فتح الباب
- زيادة الوقت المتبقي اللازم لنضج الطعام أو تقليله



١. لزيادة الوقت اللازم لنضج الطعام، اضغط فوق زر التشغيل (+1min ◇)**Start** مرة واحدة لكل دقيقة ترغب في إضافتها.
   - على سبيل المثال: لإضافة ثلاث دقائق، اضغط فوق زر التشغيل (+1min ◇)**Start** ثلاث مرات.



٢. لزيادة أو تقليل وقت الطهي أثناء الطهي، قم بلف مفتاح القرص إلى اليمين أو إلى اليسار.

C100_BOL-02321A 10/31/04 10:08 AM Page 11

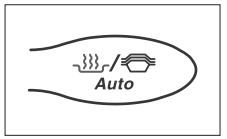
استخدام ميزة التسخين والطهي التلقائي

تتضمن ميزة "التسخين والطهي التلقائي" (Auto) عشرة أوقات للطهي مبرمجة مسبقاً. لا تحتاج إلى إعداد وقت الطهي أو مستوى الطاقة.

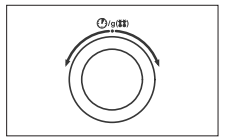
يمكنك ضبط حجم الطعام بواسطة ضغط الزر Dish (طبق).

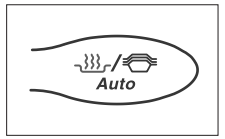
استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

افتح الباب. ضع الطعام في وسط القرص الدوار. أغلق الباب.

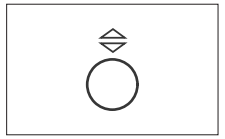


١. حدد نوع الطعام الذي تقوم طهيه بالضغط فوق الزر **التسخين والطهي التلقائي** (Auto) وقم بلف **مفتاح القرص** (Defrost/Weight) لتحديد العنصر التلقائي الملائم (عشرة عناصر). راجع الجدول الموجود بالصفحة التالية للحصول على وصف للإعدادات المختلفة المبرمجة مسبقاً.

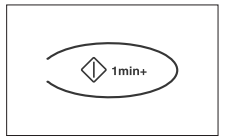




٢. حدد حجم الطعام بالضغط فوق الزر **التسخين والطهي التلقائي** (Auto) مرة واحدة أو أكثر.



٣. عند الضرورة، قم بزيادة الوقت اللازم للطهي أو تقليله بالضغط فوق الزرين **More/Less** (◈) على التوالي.



٤. اضغط فوق زر **Start**(1min+ ◈) (تشغيل/دقيقة إضافية).

النتيجة: يتم طهي الطعام حسب الإعداد المبرمج مسبقاً الذي تحدده.

♦ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

يبين الجدول التالي برامج التسخين/الطهي التلقائي والكميات المراد طهيها ووقت الانتظار، والتوصيات المناسبة. يتم تشغيل البرامج ١ و٢ و٣ و٦ و٧ مع طاقة الميكروويف فقط. يتم تشغيل البرامج ٤ و٥ و١٠ بالجمع بين أشعة الميكروويف والطهي بالطريقة العادية.

يتم تشغيل البرنامجين ٨ و٩ بالجمع بين أشعة الميكروويف والشواية.

الكود	الطعام	الكمية	مدة الانتظار	التوصيات
A - 1	الوجبات المغلفة (مثلجة)	٣٠٠–٣٥٠ جرام ٤٠٠–٤٥٠ جرام ٥٠٠–٥٥٠ جرام	٣ دقائق	توضع في طبق خزفي وتغطى بإحكام بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثال، اللحم بالصلصة والخضراوات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات).
A - 2	المشروبات (قهوة ولبن وشاي وماء بدرجة حرارة الغرفة)	١٥٠ مللي (١ فنجان) ٣٠٠ مللي (٢ فنجان) ٤٥٠ مللي (٣ فنجان)	١–٢ دقيقة	صب المشروب في فنجان خزفي وقم بتسخينه بدون غطاء. ضع فنجان واحد في الوسط واثنين متقابلين وثلاثة أو أربعة فناجين على شكل دائرة. قلب بعناية قبل وبعد مدة الانتظار.
A - 3	الحساء/الصلصة (مثلجة)	٢٠٠–٢٥٠ مللي ٣٠٠–٣٥٠ مللي ٤٠٠–٤٥٠ مللي ٥٠٠–٥٥٠ مللي ٦٠٠–٦٥٠ مللي ٧٠٠–٧٥٠ مللي	٢–٣ دقائق	صب الحساء أو الصلصة في طبق حساء خزفي عميق أو سلطانية وقم بتغطيته أثناء التسخين والانتظار. قلب بعناية قبل وبعد مدة الانتظار.
A - 4	البيتزا المجمدة	٣٠٠–٤٠٠ جرام ٤٥٠–٥٥٠ جرام ٦٠٠–٧٠٠ جرام	–	ضع عدد ١ بيتزا مجمدة (–١٨ درجة مئوية) على الرف السفلي؛ أو ضع عدد ٢ بيتزا مجمدتين على كل من الحاملين العلوي والسفلي

C100_BOL-02321A 10/31/04 10:08 AM Page 12

استخدام ميزة التسخين والطهي التلقائي (تابع)

الكود	الطعام	الكمية	مدة الانتظار	التوصيات
A - 5	أرغفة الخبز المجمدة	١٠٠–١٥٠ جرام (عدد ٢) ٢٠٠–٢٥٠ جرام (عدد ٤) ٣٠٠–٣٥٠ جرام (عدد ٦) ٤٠٠–٤٥٠ جرام (عدد ٨)	٣–٥ دقائق	ضع ٢–٦ أرغفة خبز مجمدة (–١٨ درجة مئوية) على شكل دائرة على الحامل السفلي. ضع ٨ أرغفة خبز مجمدة بصورة متساوية على الحاملين السفلي والعلوي. يناسب هذا البرنامج المخبوزات الصغيرة مثل أرغفة الخبز وخبز السياباتا والخبز الفرنسي الصغير.
A - 6	الخضراوات الطازجة	٢٠٠–٢٥٠ جرام ٣٠٠–٣٥٠ جرام ٤٠٠–٤٥٠ جرام ٥٠٠–٥٥٠ جرام ٦٠٠–٦٥٠ جرام ٧٠٠–٧٥٠ جرام	٣ دقائق	زن الخضراوات بعد غسلها وتنظيفها وتقطيعها إلى أحجام متساوية. ضعها في إناء زجاجي له غطاء. أضف ٣٠ مللي من الماء (ملعقتان كبيرتان) عند طهي كمية من ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جرام، أو ٤٥ مللي (ثلاث ملاعق كبيرة) عند طهي كمية من ٣٠٠ إلى ٤٥٠ جرام و٦٠ إلى ٧٥ مللي (٤٥– ملاعق كبيرة) عند طهي كمية ٥٠٠ إلى ٧٥٠ جرام. قم بالتقليب بعد الطهي. عند طهي كميات أكبر، قم بالتقليب مرة واحدة أثناء عملية الطهي.
A - 7	البطاطس منزوعة القشرة	٣٠٠–٣٥٠ جرام ٤٠٠–٤٥٠ جرام ٥٠٠–٥٥٠ جرام ٦٠٠–٦٥٠ جرام ٧٠٠–٧٥٠ جرام	٣ دقائق	زن البطاطس بعد تقشيرها وغسلها وتقطيعها إلى أحجام متساوية. ضعها في إناء زجاجي له غطاء. أضف ٤٥ مللي (٣ ملاعق كبيرة) من الماء عند طهي ٣٠٠–٤٥٠ جرام و٦٠ مللي (٤ ملاعق كبيرة) عند طهي ٥٠٠–٧٥٠ جرام.
A - 8	الأسماك المشوية	٢٠٠–٣٠٠ جرام (عدد ١قطعة) ٤٠٠–٥٠٠ جرام (١–٢ قطعة) ٦٠٠–٧٠٠ جرام (عدد ٢ قطعة) ٨٠٠–٩٠٠ جرام (٢ –٣ قطعة)	٣ دقائق	قم بمسح السمك بالكامل بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ثم قم بوضع السمك إلى جانب بعضه على الحامل. قم بالتقليب بمجرد سماع صوت التنبيه.
A - 9	قطع الدجاج	٢٠٠–٣٠٠ جرام (عدد ١ قطعة) ٤٠٠–٥٠٠ جرام (عدد ٢ قطعة) ٦٠٠–٧٠٠ جرام (عدد ٣ قطع) ٨٠٠–٩٠٠ جرام (عدد ٣ –٤ قطع)	٣ دقائق	امسح قطع الدجاج بالزيت والتوابل مثل الفلفل الأسود والملح والفلفل الحلو. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي مع وضع الجزء المغطى بالجلد لأسفل. اقلب القطع بمجرد سماع صوت التنبيه.
A - 10	اللحم البقري/لحم الضأن المشوي	٩٠٠–١٠٠٠ جرام ١٢٠٠–١٣٠٠ جرام ١٤٠٠–١٥٠٠ جرام	١٠–١٥ دقيقة	امسح اللحم البقري/الضأن بقليل من الزيت والتوابل (الفلفل فقط، يجب إضافة الملح بعد الشي). ضع اللحم على الحامل السفلي مع وضع الجزء السمين للأسفل. اقلب القطع عندما يصدر الفرن صوت تنبيه. بعد أن يتم الشي وأثناء وقت الانتظار، يجب لف اللحم في رقائق الألومنيوم.

C100_BOL-02321A 10/31/04 10:08 AM Page 13

استخدام طبق التحمير

متوفر بالطرازات C100T/C100F/C101T/C101F فقط

من المعروف أنه عند طهي طعام، مثل البيتزا أو الفطائر، باستخدام الشواية أو فرن ميكروويف، تصبح العجائن والفطائر الخلاة طرية وندية. يمكن تجنب هذا الأمر باستخدام طبق التحمير؛ حيث يؤدي الوصول إلى درجة حرارة عالية بسرعة إلى تحمير العجائن وجعلها هشة.

كما يمكن أيضاً استخدام طبق التحمير في إعداد لحم الخنزير والبيض والسجق، وغيرها من الأصناف.

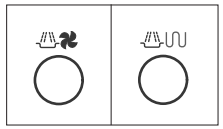
☚ قبل استخدام طبق التحمير، قم بتسخينه عن طريق تحديد أسلوب الجمع لمدة تتراوح من٣ إلى ٥ دقائق:
- الجمع بين الطهي بالطريقة العادية (٢٥٠ درجة مئوية) وأشعة الميكروويف (مستوى طاقة ٦٠٠ وات) أو
- الجمع بين الشواية وأشعة الميكروويف (مستوى طاقة ٦٠٠ وات)
- راجع صفحة ١٩و٢٠

١. قم بتسخين طبق التحمير، كما هو موضح أعلاه.
   - استخدم القفازات دوماً حيث سيصبح طبق التحمير شديد السخونة.

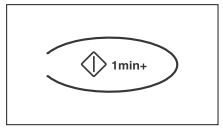
٢. امسح الطبق بالزيت عند طهي أطعمة، مثل لحم الخنزير والبيض لتحمير الطعام بشكل جيد.

٣. ضع الطعام في طبق التحمير.
   - لا تضع أي شئ غير مقاوم للحرارة فوق طبق التحمير (الأواني البلاستيكية على سبيل المثال).

٤. ضع طبق التحمير على القرص الدوار في فرن الميكروويف.
   - يحظر وضع طبق التحمير في الفرن في عدم وجود القرص الدوار.



٥. حدد مستوى الطاقة الملائم بالضغط فوق الزر combi (أو). ثم قم بتعيين وقت الطهي عن طريق لف مفتاح القرص إلى أن يظهر وقت الطهي المناسب.

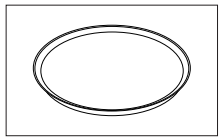


٦. اضغط الزر (+1min) **Start** (تشغيل/دقيقة إضافية).

النتيجة: يبدأ الطهي.

◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

كيفية تنظيف طبق التحمير



يعتبر غسل طبق التحمير بالماء الساخن والصابون ثم شطفه بالماء النظيف أفضل الطرق لتنظيف طبق التحمير. لا تستخدم فرشاة للكحت أو قطعة إسفنج خشنة حتى لا تتعرض الطبقة العليا من الطبق للتلف.

☚ قد يتعرض طبق التحمير للتلف في حالة استخدامه بطريقة غير سليمة، نظراً لأنه مغطى بطبقة من مادة التيفال.
- يحظر تقطيع الطعام في الطبق. يجب رفع الطعام من الطبق قبل تقطيعه.
- يفضل قلب الطعام باستخدام ملعقة بلاستيكية أو خشبية.

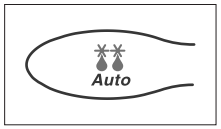
C100_BOL-02321A 10/31/04 10:08 AM Page 14

AR

تمكنك ميزة "فك التجميد التلقائي" من فك تجميد اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الخبز /الكعك أو الفاكهة. يتم ضبط وقت فك التجميد ومستوى الطاقة تلقائياً. يمكنك تحديد البرنامج والوزن بمنتهى السهولة.

☚ استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

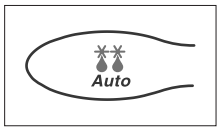
افتح الباب. ضع الطعام المجمد في وسط القرص الدوار. أغلق الباب.



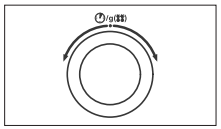
١. اضغط الزر **Auto Defrost** "إذابة ثلج تلقائية" (❄❄).

النتيجة: يتم عرض الإرشادات التالية:

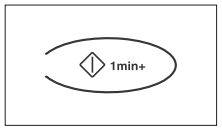
- ❄❄ (وضع فك التجميد التلقائي)



٢. اضغط الزر (❄❄) **"فك التجميد التلقائي"** مرة واحدة أو أكثر حسب نوع الطعام المراد فك تجميده. راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية لمعرفة المزيد من التفاصيل.



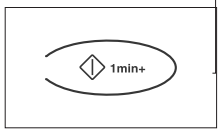
٣. حدد وزن الطعام عن طريق لف **مفتاح القرص** (❄❄/g/⏲).



٤. اضغط الزر (+1min ◈) **Start** (تشغيل/دقيقة إضافية).

النتيجة:

- يبدأ فك التجميد.
- يصدر الفرن صوت تنبيه في منتصف عملية فك التجميد ليذكرك بقلب الطعام.



٥. اضغط الزر (+1min ◈) **Start** (تشغيل/دقيقة إضافية) مرة أخرى لإنهاء عملية فك التجميد.

النتيجة: عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

☚ يمكنك أيضاً فك تجميد الطعام يدوياً". ويتم ذلك عن طريق تحديد ميزة الطهي/التسخين باستخدام الميكروويف مع مستوى طاقة ١٨٠ وات. راجع جزء "الطهي/التسخين" في الصفحة رقم ٩ للحصول على المزيد من التفاصيل.

✉ لتغيير تحديد الخيارين oz وg من g إلى oz، اضغط فوق كل من الزر **Auto** (تلقائي) (❄❄) والزر **Hold/Delay** (⏳) في نفس الوقت، حتى تسمع صوت تنبيه طويل ويتم تغيير الخيار g إلى oz.

يبين الجدول التالي برامج فك التجميد التلقائي والكميات المراد فك تجميدها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة. قم بإزالة كافة أنواع التغليف قبل بدء فك التجميد. ضع اللحوم والدواجن والأسماك في طبق خزفي.

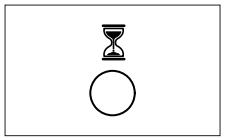
الكود	الطعام	الكمية	مدة الانتظار	التوصيات
١	اللحوم	٢٠٠ – ٢٠٠٠ جرام	٢٠ – ٦٠ دقيقة	قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. قم بتقليب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن والخنزير وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفري.
٢	الدواجن	٢٠٠ – ٢٠٠٠ جرام	٢٠ – ٦٠ دقيقة	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألمونيوم قم بقلب الدواجن عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع دجاجة كاملة وقطع الدجاج.
٣	الأسماك	٢٠٠ – ٢٠٠٠ جرام	٢٠–٥٠ دقيقة	قم بحماية ذيول الأسماك الكاملة باستخدام ورق الألمونيوم. قم بقلب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع الأسماك الكاملة وقطع السمك الفيليه.
٤	الخبز/ الكعك	١٢٥–١٠٠٠ جرام	٥–٣٠ دقيقة	ضع الخبز على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. ضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه، إن أمكن، عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عندما تقوم بفتح بابه. يتناسب هذا البرنامج مع كافة أنواع الخبز كامل أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المخبوز والبسكويت وكعك الجبن الفطيرة المحلاة. ولكنه غير مناسب للحلوى والكعك المغطى بالفواكه والكريمة وكذلك الكعك المغطى بالشكولاته.
٥	الفاكهة	١٠٠–٦٠٠ جرام	٥–١٠ دقيقة	قم بتوزيع الفاكهة بشكل متساو في طبق زجاجي مسطح أو يمكنك استخدام طبق خزفي مسطح. يصلح هذا البرنامج لجميع

C100_BOL-02321A 10/31/04 10:08 AM Page 15

AR

تعيين مدة انتظار

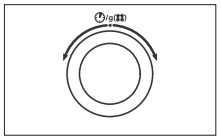
يمكن استخدام ميزة "مدة التوقف" في تعيين مدة انتظار تلقائية (دون الطهي باستخدام الميكروويف). لن تحتاج إلى متابعة الساعة؛ حيث يصدر الفرن صوت تنبيه عند انتهاء مدة الانتظار.



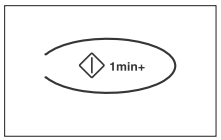
١. اضغط الزر **Hold/Delay** (**توقف/تأجيل**) (⧗).

النتيجة: يظهر المؤشر التالي:

⧗ (وضع التوقف/التأجيل)



٢. حدد مدة الانتظار عن طريق لف **مفتاح القرص** (⏲/g(⁂)).



٣. اضغط الزر (+1min ◈) **Start** (تشغيل/دقيقة إضافية).

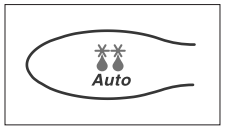
النتيجة: يصدر الفرن صوت تنبيه عند انتهاء مدة الانتظار.

الطهي على عدة مراحل

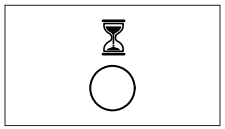
يمكن برمجة فرن الميكروويف ليعمل على طهي الطعام على عدة مراحل تصل إلى أربعة مراحل (لا يمكن استخدام أسلوب الطهي بالطريقة العادية أو الفرن +أشعة الميكروويف ووضع التسخين المسبق عند الطهي على عدة مراحل). على سبيل المثال: إذا كنت ترغب في فك تجميد الطعام وطهيه دون إعادة تشغيل الفرن بعد كل مرحلة. يمكنك فك تجميد دجاجة وزنها ١,٨ كيلوجرام وطهيها على أربعة مراحل:

- **فك التجميد**
- **انتظار لمدة ٢٠ دقيقة**
- **طهي بالميكروويف لمدة ٣٠ دقيقة**
- **شي لمدة ١٥ دقيقة**

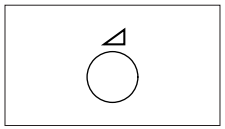
☛ يجب أن تكون المرحلتين الأوليين هما مرحلة فك التجميد ومرحلة الانتظار. يمكن استخدام الجمع بين الطهي بالطريقة العادية والميكروويف والشواء مرة واحدة خلال المرحلتين المتبقيتين، ولكن يمكن استخدام الميكروويف مرتين (باستخدام مستويي طاقة مختلفة).



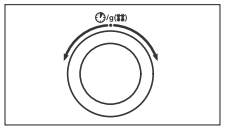
١. اضغط فوق الزر **Auto Defrost** "**إذابة ثلج تلقائية**" (⁂) وقم بتعيين الوزن عن طريق لف مفتاح القرص عدد المرات المناسب (١,٨ كيلوجرام في المثال السابق).



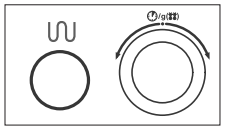
٢. اضغط فوق الزر **Hold/Delay** (**توقف/تأجيل**) (⧗) وقم بتعيين مدة الانتظار عن طريق لف مفتاح القرص عدد المرات الملائم (٢٠ دقيقة في المثال السابق).



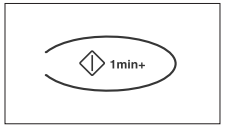
٣. اضغط زر مستوى الطاقة (◿).
قم بتعيين مستوى طاقة الميكروويف بالضغط فوق الزر **POWER LEVEL** (**مستوى الطاقة**) (◿) لتحديد مستوى الطاقة الملائم (٤٥٠ وات في المثال السابق).



٤. قم بتعيين الوقت اللازم للطهي عن طريق لف **مفتاح القرص** (⏲/g(⁂)) (٣٠ دقيقة في المثال السابق).



٥. اضغط فوق الزر **GRILL** (**الشواية**) (⋂) وقم بتعيين مدة الطهي عن طريق لف مفتاح القرص عدد المرات الملائم (١٥ دقيقة في المثال السابق).



٦. اضغط الزر (+1min ◈) **Start** (تشغيل/دقيقة إضافية).

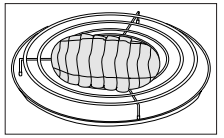
النتيجة: يبدأ الطهي.

♦ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

C100_BOL-02321A 10/31/04 10:08 AM Page 16

اختيار الأدوات الإضافية

لا يتطلب الطهي بالطريقة العادية وجود أي أدوات طهي خاصة. ومع هذا، يجب، فقط، استخدام أدوات الطهي التي يتم استخدامها في الفرن العادي.



عادةً لا تتناسب الأدوات المسموح باستخدامها مع الميكروويف مع الطهي بالطريقة العادية؛ حيث يحظر استخدام الأواني والأطباق البلاستيكية والأكواب الورقية والمناشف وهكذا.

إذا كنت ترغب في تحديد أسلوب الطهي المجمع (الشواية والميكروويف أو الطهي بالطريقة العادية)، استخدم فقط

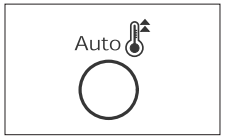
☚ للحصول على مزيد من التفاصيل حول أدوات الطهي والأدوات المناسبة، راجع دليل أدوات الطهي في الصفحة رقم ٢٢.

التسخين المسبق للفرن

عند الطهي بالطريقة العادية، ينصح بتسخين الفرن إلى درجة حرارة ملائمة قبل وضع الطعام في الفرن.

عند تصل درجة الحرارة إلى الدرجة المطلوبة، يحتفظ الفرن بدرجة الحرارة لحوالي ١٠ دقائق؛ ثم يتم إيقاف تشغيله تلقائياً.

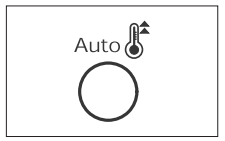
تأكد من أن جزء التسخين في موضعه الصحيح الخاص بطريقة الطهي التي تحتاجها. افتح الباب وضع القرص الدوار.



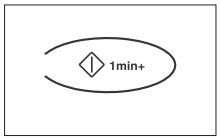
١. اضغط الزر **PREHEAT** (تسخين مسبق) (Auto).

النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:

(وضع الجمع بين الشواية والطهي بالطريقة العادية)	
(الحرارة)	250˚C



٢. اضغط الزر **PREHEAT** (تسخين مسبق) (Auto) مرة واحدة أو أكثر لتعيين درجة الحرارة.



٣. اضغط الزر (+1min ◇)**Start** (تشغيل/دقيقة إضافية).

النتيجة: يتم تسخين الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة.

- عند الوصول إلى درجة الحرارة التي قمت بتعيينها، يصدر الفرن صوت تنبيه ٦ مرات ويحتفظ بدرجة الحرارة لمدة ١٠ دقائق.
- بعد ١٠ دقائق يُصدر الفرن صوت تنبيه ٤ مرات ثم تتوقف العملية.

✉ في حالة وصول الحرارة الداخلية إلى درجة الحرارة التي قمت بتعيينها، يُصدر الفرن صوت تنبيه ٦ مرات عند تعيين درجة الحرارة ويحتفظ بدرجة الحرارة لمدة ١٠ دقائق.

✉ إذا كنت ترغب في معرفة درجة الحرارة الحالية لتجويف الفرن، اضغط فوق الزر **PREHEAT** (تسخين مسبق) (Auto).

C100_BOL-02321A 10/31/04 10:08 AM Page 17

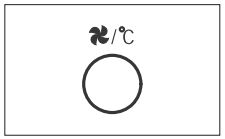
الطهي بالطريقة العادية

يتيح لك وضع الطهي بالطريقة العادية طهي الطعام كما لو كنت تطهو الطعام في فرن عادي. لا يتم استخدام أشعة الميكروويف. يمكنك تعيين درجة الحرارة كما تريد في نطاق يتراوح ما بين ٤٠ درجة مئوية و ٢٥٠ درجة مئوية. ويكون الحد الأقصى لمدة الطهي ٦٠ دقيقة.

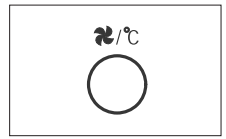
☚ للحصول على مزيد من التفاصيل حول أدوات الطهي والأدوات المناسبة، راجع دليل أدوات الطهي في الصفحة دليل أدوات الطهي.٠٫

- استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، حيث ستكون ساخنة جداً.
- يمكنك الحصول على طهي وتحمير أفضل مع استخدام الحامل السفلي.

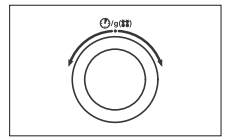
تأكد من أن جزء التسخين في وضع أفقي ومن وجود القرص الدوار في موضعه. افتح الباب وضع الطعام على القرص الدوار.



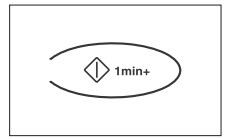
١. اضغط الزر **OVEN/°C** (الفرن/درجة الحرارة) (/℃).
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
(وضع الطهي بالطريقة العادية)
250°C (الحرارة)



٢. اضغط الزر **OVEN/°C** (الفرن/درجة الحرارة) (/℃) مرة واحدة أو أكثر لتعيين درجة الحرارة.



٣. اضبط وقت الطهي بلف **مفتاح القرص** (/g).



٤. اضغط الزر (+1min ◇) **Start** (تشغيل/دقيقة إضافية).
النتيجة: يبدأ الطهي.
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

✉ إذا كنت ترغب في معرفة درجة الحرارة الحالية لتجويف الفرن، اضغط الزر **OVEN/°C** (الفرن/درجة الحرارة) (/℃).

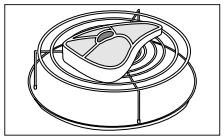
الشي

AR

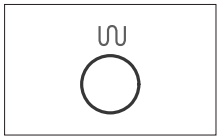
تُمكنك الشواية من تسخين الطعام وتحميره بشكل سريع، بدون استخدام أشعة الميكروويف.

- **استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، حيث ستكون ساخنة جداً.**
- **يمكنك الحصول على طهي وشواء أفضل مع استخدام الحامل العلوي.**

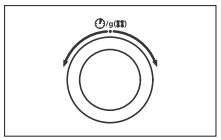
تأكد من أن جزء التسخين في وضع أفقي ومن وجود الحامل الملائم في موضعه.



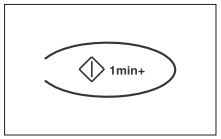
١. افتح الباب وضع الطعام على الحامل.



٢. اضغط الزر **GRILL** (الشواية) (). .
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
(الطهي على مرحلة واحدة)
(وضع الشواية)
- لن يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.



٣. قم بتعيين وقت الشي عن طريق لف **مفتاح القرص** (/g). الحد الأقصى لمدة الشي هو ٦٠ دقيقة.



٤. اضغط الزر (+1min ◇) **Start** (تشغيل/دقيقة إضافية).
النتيجة: يبدأ الشي.
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

C100_BOL-02321A 10/31/04 10:08 AM Page 18

AR

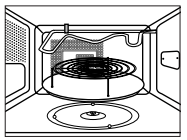
ختيار و ضع جزء التسخين

يستخدم جزء التسخين عند الطهي بالطريقة العادية أو استخدام الشواية أو الشي باستخدام الأسياخ. يمكن وضع جزء التسخين في أحد وضعين:

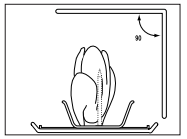
- **وضع أفقي للطهي بالطريقة العادية أو الشي**
- **وضع عمودي للشي باستخدام الأسياخ فقط**

(متوفر بالطرازات C100B/C100F/C101B/C101F)

☚ قم بتغيير وضع جزء التسخين فقط عندما يكون بارداً ولا تقم بوضع أي حمل زائد عند وضعه في الوضع العمودي.



لضبط جزء التسخين إلى...	ثم...
الوضع العمودي (الطهي باستخدام سيخ الشي الدوار فقط: C100B/C100F/ (C101B/C101F	◆ اجذب جزء التسخين لأسفل ◆ ادفعه لأعلى حتى يصبح موازياً لسقف الفرن
الوضع الأفقي (الطهي بالطريقة العادية والشي)	◆ اجذب جزء التسخين تجاهك ◆ ادفعه تجاه الجدار الخلفي للفرن حتى يصبح موازياً للجدار الخلفي

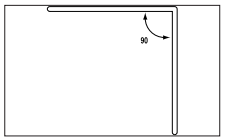


الشي باستخدام سيخ الشي الدوار

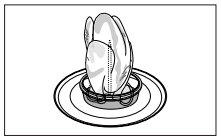
متوفر بالطرازات C100B/C100F/C101B/C101F فقط

يفيد سيخ الشي الدوار في عملية الشي، حيث لا يكون عليك قلب اللحم. ويمكن استخدامه عند الجمع بين الطهي بالطريقة العادية والميكروويف.

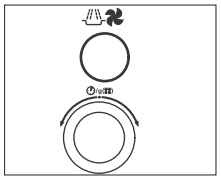
☚ تأكد من توزيع اللحم بشكل متساو على السيخ وأن السيخ يدور بحرية دون إعاقة.
استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، حيث ستكون ساخنة جداً.



١. تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي.

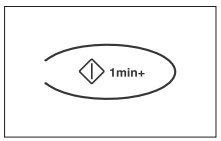


٢. ادفع السيخ في منتصف قطع اللحم.
على سبيل المثال: ادفع السيخ بين صدر الدجاجة وعظمها. ضع السيخ على الحامل الخاص به، وضع الحامل في الإناء الزجاجي الموضوع على القرص الدوار. للمساعدة على تحمير اللحم، امسحه بقليل من الزيت.



٣. حدد مستوى الطاقة ووقت الطهي للطهي المجمع باستخدام الطريقة العادية والميكروويف.

من أجل استخدام...	راجع صفحة...
الجمع بين الطهي بالطريقة العادية والميكروويف	صفحة ٢٠



٤. اضغط الزر (+1min ◇)**Start** (تشغيل/دقيقة إضافية).
النتيجة: يبدأ الطهي ويبدأ السيخ في الدوران.
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

٥. عند اكتمال طهي الطعام، قم بإزالة السيخ بحرص مستخدماً قفازات لحماية يديك.

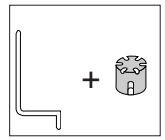
✉ إذا كنت ترغب في معرفة درجة الحرارة الحالية لتجويف الفرن، اضغط الزر **MW+OVEN** (**ميكروويف + فرن**) (+).

استخدام الأسياخ العمودية المتعددة

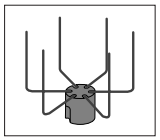
متوفر بالطرازات C100B/C100F/C101B/C101F فقط

الأسياخ المتعددة الخاصة بشي الكباب

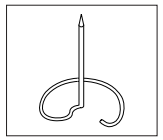
يمكنك باستخدام أسياخ الكباب الستة شي اللحم والدواجن والأسماك والخضراوات (مثل البصل أو الفلفل أو الكوسة) والفاكهة المقطعة.
يمكنك تحضير الطعام السابق ذكره باستخدام أسياخ الكباب باستخدام وضع الشواية أو وضع الطهي المجمع.



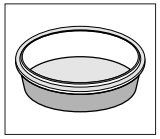
أداة تدوير أسياخ الشي، سيخ الشي



أسياخ متعددة



سيخ الشي الدوار



الإناء الزجاجي

استخدام ميزة الشي باستخدام الأسياخ المتعددة بواسطة أسياخ الكباب

١. لتحضير الكباب باستخدام ميز الأسياخ المتعددة، استخدم الأسياخ الستة.
٢. ضع نفس كمية الطعام في كل سيخ.
٣. ضع سيخ الشي الدوار في الإناء الزجاجي ثم ضع أداة الأسياخ المتعددة في وسطه.
٤. ضع الإناء الزجاجي بالأسياخ المتعددة في وسط القرص الدوار.

✉ تأكد من وجود جزء التسخين الخاص بالشواية في موضعه الصحيح عند الجدار الخلفي لتجويف الفرن وليس بالأعلى قبل بدء عملية الشي.

إزالة الأسياخ المتعددة من الفرن بعد انتهاء عملية الشي

١. استخدم قفازات الفرن عند إخراج الإناء الزجاجي مع الأسياخ المتعددة من الفرن، حيث يكون ساخناً جداً.
٢. قم بإزالة الأسياخ المتعددة من حامل الأسياخ مستخدماً القفازات أيضاً.
٣. قم بإزالة الأسياخ بحرص، واستخدم شوكة لإخراج قطع الطعام من الأسياخ.

✉ لا تصلح غسالة الأطباق في تنظيف الأسياخ المتعددة. لذا، يجب تنظيفها يدوياً باستخدام الماء الدافئ ومسحوق تنظيف. قم بإزالة الأسياخ المتعددة العمودية من الفرن بعد الاستخدام.

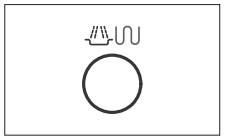
الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والشواية معاً

AR

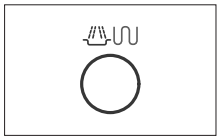
يمكنك أيضاً الطهي باستخدام أسلوب الجمع بين الميكروويف والشواية، للطهي والتحمير في نفس الوقت بشكل سريع.

☚ استخدم دوماً أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية هي الأطباق المثالية حيث أنها تسمح بتخلل أشعة الميكروويف إلى الطعام بشكل متساو.
استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، حيث ستكون ساخنة جداً.
ويمكنك الحصول على طهي وشواء أفضل مع استخدام الحامل العلوي.

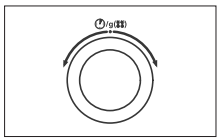
افتح الباب. ضع الطعام على الحامل الملائم لنوع الطعام الذي ترغب في طهيه. ضع الحامل على القرص الدوار. أغلق الباب.



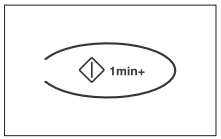
١. اضغط الزر **MW+GRILL** (**الميكروويف** + **الشواية**) ( ).
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
| (الطهي على مرحلة واحدة)
(أسلوب الجمع بين الميكروويف والشواية)



٢. حدد مستوى الطاقة المناسب بضغط الزر **MW+GRILL** (**الميكروويف** + **الشواية**) ( ) إلى أن يتم عرض الطاقة الناتجة الملائمة (٣٠٠–٦٠٠ وات).
• لن يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.



٣. قم بتعيين وقت الطهي عن طريق لف **مفتاح القرص** ( ).
• الحد الأقصى لوقت الطهي ٦٠ دقيقة.



٤. اضغط الزر (+1min ◇) **Start** (تشغيل/دقيقة إضافية).
النتيجة:
◆ تبدأ عملية الطهي المجمع.
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

C100_BOL-02321A 10/31/04 10:08 AM Page 20

الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والطريقة العادية

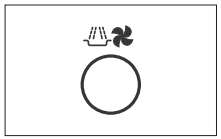
يستخدم أسلوب الطهي المجمع كل من طاقة الميكروويف والتسخين بالطريقة العادية. لا توجد حاجة إلى التسخين المسبق للفرن حيث أن طاقة الميكروويف تتوفر بشكل فوري.

يوجد العديد من الأطعمة التي يمكن طهيها باستخدام أسلوب الجمع بين الطهي بالطريقة العادية والميكروويف، نذكر منها:

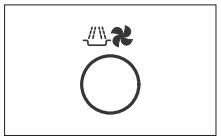
- اللحوم والدواجن المشوية
- الفطائر والكيك
- أطباق البيض والجبن

استخدم دوماً أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية هي الأطباق المثالية حيث إنها تسمح بتخلل أشعة الميكروويف إلى الطعام بشكل متساو.
استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، حيث ستكون ساخنة جداً.
يمكنك الحصول على طهي وتحمير أفضل مع استخدام الحامل السفلي.

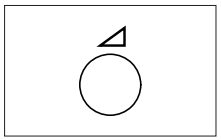
افتح الباب. ضع الطعام على القرص الدوار أو على الحامل السفلي على القرص الدوار. أغلق الباب. يجب أن يكون جزء التسخين في الوضع الأفقي.



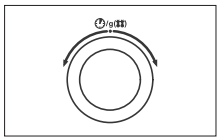
١. اضغط الزر **MW+OVEN** (**الميكروويف** + **الفرن**) ( ).
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
(وضع الجمع بين الميكروويف والطهي بالطريقة العادية)
250°C (الحرارة)



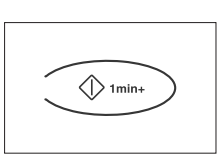
٢. اضغط الزر **MW+OVEN** (**الميكروويف** + **الفرن**) ( ) مرة واحدة أو أكثر لتعيين درجة الحرارة.



٣. حدد مستوى الطاقة المناسب بضغط الزر **POWER LEVEL** (**مستوى الطاقة**) ( ) إلى أن يتم عرض الطاقة الناتجة الملائمة (١٠٠–٦٠٠ وات).



٤. قم بتعيين وقت الطهي عن طريق لف **مفتاح القرص** ( ).
- الحد الأقصى لوقت الطهي ٦٠ دقيقة.



٥. اضغط الزر (+1min) **Start** (تشغيل/دقيقة إضافية).
النتيجة:
- تبدأ عملية الطهي المجمع.
- يتم تسخين الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة ثم تستمر عملية الطهي باستخدام الميكروويف حتى انتهاء المدة اللازمة للطهي.
- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحد.

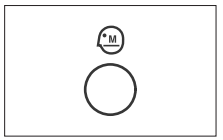
إذا كنت ترغب في معرفة درجة الحرارة الحالية لتجويف الفرن، اضغط الزر **OVEN/°C** (**الفرن/درجة الحرارة**) ( ).

AR

استخدام ميزة الذاكرة

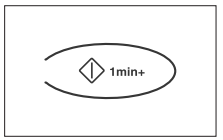
إذا كنت تقوم بطهي نفس أنواع الأطباق أو تسخينها بصورة متكررة، يمكنك تخزين أوقات الطهي ومستويات الطاقة في ذاكرة الفرن حتى لا يكون عليك تعيينها كل مرة.

حفظ الإعدادات



١. لبرمجة ... ثم اضغط الزر **MEMORY** (الذاكرة) (M)
الإعداد مرة واحدة (يظهر الحرف **P**)
إعادة تعيين مرتين (يظهر الحرف **P**)

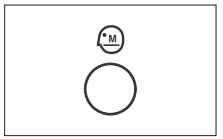
٢. قم بتعيين برنامج الطهي كالعادة (الميكروويف أو الشواية أو الجمع أو الطهي بالطريقة العادية أو الميكروويف + الطهي بالطريقة العادية)



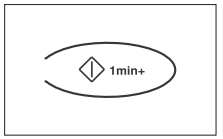
٣. اضغط فوق زر (+1min) **Start** (تشغيل/دقيقة إضافية).
النتيجة: يتم تخزين إعداداتك في ذاكرة الفرن.

استخدام الإعدادات

ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار



١. اضغط الزر **MEMORY** (الذاكرة) (M).

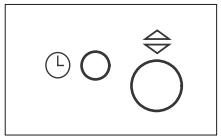


٢. اضغط الزر (+1min) **Start** (تشغيل/دقيقة إضافية).
النتيجة: يتم طهي الطعام بالشكل المطلوب.

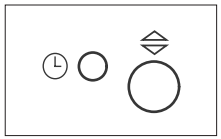
تأمين فرن الميكروويف

تم تزويد "فرن الميكروويف" ببرنامج "أمان بسيط" خاص والذي يتيح "تأمين" الفرن بحيث لا يتمكن الأطفال أو أي شخص غير معتاد على استخدام الفرن من تشغيله بطريق الخطأ.

يمكنك تأمين الفرن في أي وقت.



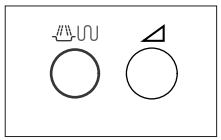
١. اضغط الزرين **Clock** (الساعة) (🕒) و **More/Less** (**زيادة/أقل**) (◈) في نفس الوقت (حوالي ثلاث ثواني).
النتيجة:
- ♦ يتم تأمين الفرن.
- ♦ يظهر المؤشر التالي: **"L"**.



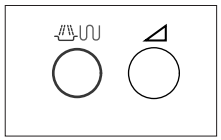
٢. لإلغاء تأمين الفرن، اضغط الزرين **Clock** (الساعة) (🕒) و **More/Less** (**زيادة/أقل**) (◈) في نفس الوقت مرة أخرى (حوالي ثلاث ثواني).
النتيجة: يمكنك استخدام الفرن بشكل طبيعي.

إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل ميزة إصدار الأصوات حينما تريد.



١. اضغط الزرين **MW+GRILL** (**الميكروويف + الشواية**) (MW+GRILL) و **POWER LEVEL** (**مستوى الطاقة**) (⊿) في نفس الوقت (حوالي ثلاث ثواني).
النتيجة: يظهر المؤشر التالي: **"OFF"**.
يتوقف الفرن عن إصدار أصوات تنبيه للإشارة إلى



٢. لتشغيل مصدر الصوت، اضغط الزرين **MW+GRILL** (**الميكروويف + الشواية**) (MW+GRILL) و **POWER LEVEL** (**مستوى الطاقة**) (⊿) مرة أخرى في نفس الوقت (حوالي ثلاث ثواني).
النتيجة: يظهر المؤشر التالي: **"ON"**.
- ♦ يعود الفرن للعمل مع تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه مرة أخرى.

C100_BOL-02321A 10/31/04 10:08 AM Page 22

دليل أدوات الطهي

للطهي باستخدام فرن الميكروويف، يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة.

لذا يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كانت أداة الطهي تحمل علامة (Microwave Safe) "مسموح باستخدامها مع الميكروويف"، فلا تقلق.

يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

أدوات الطهي	آمنة للاستخدام في الميكروويف	التعليقات
ورق الألمونيوم	✗ ✓	يمكن استخدامها بكميات صغيرة لحماية السطح من النضج الزائد. يمكن أن يحدث ماس كهربي إذا كان الورق قريب من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كمية كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا يتم تسخينه مقدماً لأكثر من ثمان دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية، والفخارية، والخزفية المطلية والصينية عادة مناسبة، ما لم تكن مزخرفة بزخارف معدنية.
الأطباق الكرتون المصنوعة من الفوم التي تستخدم مرة واحدة	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة		
• الأكواب المصنوعة من الفوم	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. وقد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم.
• الأكياس الورقية أو الصحف	✗	قد تحترق.
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات الزجاجية المزينة بمعدن	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربي.
الأدوات الزجاجية		
• أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة	✓	يمكن استخدامها، ما لم تكن مزخرفة بزخارف معدنية.
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتسبب التسخين المفاجئ للزجاج الرقيق في كسره أو شرخه.
• المرطبانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء. ويكون مناسب في التدفئة فقط.
المعدنية		
• الأطباق	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربي أو حريق.
• أربطة أكياس الفريزر	✗	
الورقية		
• الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	✓	تستخدم في طهو الطعام الذي يستغرق مدد قصيرة وفي تدفئة الطعام. تستخدم أيضاً لامتصاص الرطوبة الزائدة.
• الورق المعاد تصنيعه	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربي.
البلاستيكية		
• الأواني	✓	خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم الأدوات المصنوعة من الميلامين.
• الورق الحراري	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. ولا يجب أن يلامس الطعام. كن حريصاً عند إزالة الشريط حيث سينبعث بخار ساخن.
• أكياس الفريزر	✓ ✗	فقط إذا كان يمكن استخدامها في الغلي أو صالحة للاستخدام في الفرن. ولا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. وعند الضرورة قم بثقبها بالشوكة.
الورق الأبيض الشفاف الذي به طبقة شمعية أو دهنية	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

✓ :**موصى به**
✓ ✗ :**يستخدم بحذر**
✗ :**غير أمن**

C100_BOL-02321A 10/31/04 10:08 AM Page 23

دليل الطهي

أشعة الميكروويف

تتخلل طاقة الميكروويف الطعام بالفعل، ويتم ذلك بسبب انجذابها للمكونات المائية والدهنية والسكرية وامتصاصها لها.
تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشئ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنها حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

الطهي

أدوات الطهي الخاصة بالطهي في الميكروويف:
يجب أن تسمح أدوات الطهي لطاقة الميكروويف بتخللها للحصول على أفضل نتيجة. تنعكس أشعة الميكروويف بواسطة المعادن مثل الاستنلس والألومنيوم والنحاس، إلا أنها يمكن أن تتخلل الخزف والزجاج والبلاستيك علاوة على الورق والخشب. لذا يحظر دوماً طهي الطعام في أواني معدنية.

الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف:
يمكن طهي العديد من أنواع الطعام في الميكروويف، مثل الخضراوات الطازجة أو المجمدة والفاكهة والمعجنات والأرز والحبوب والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضاً إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسترد والحساء والسجق المدخن والأطعمة المحفوظة والصلصة المتبلة في فرن الميكروويف.
وبشكل عام، يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثالياً لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين.
كما يستخدم أيضاً الميكروويف في فك تجميد الزبد أو الشكولاته، للحصول على أمثلة (راجع الفصل الذي يتضمن التلميحات والأساليب الفنية).

تغطية الطعام أثناء الطهي
تعتبر تغطية الطعام أثناء الطهي أمراً في غاية الأهمية، حيث يتصاعد البخار الناتج عن تبخر الماء ويساهم في عملية الطهي. ويمكن تغطيه الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال، باستخدام أطباق خزفية أو بلاستيكية أو بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

مدد الانتظار
تتمثل أهمية مدة الانتظار بعد انتهاء عملية الطهي في أنها تسمح لدرجة الحرارة أن تتعادل داخل أجزاء الطعام.

دليل طهي الخضراوات المجمدة
استخدم أواني مناسبة مصنوعة من البيركس ذات غطاء. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. استمر في الطهي للحصول على النتيجة التي تفضلها.
قم بتقليب الطعام مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي.
واترك الطعام مغطى أثناء مدة الانتظار.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
السبانخ	١٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٥–٦	٢–٣	إضافة ١٥ مللي (ملعقة) ماء بارد.
البروكلي	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٨–٩	٢–٣	إضافة ١٥ مللي (ملعقة) ماء بارد.
البازلاء	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٧–٨	٢–٣	إضافة ١٥ مللي (ملعقة) ماء بارد.
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٧١/٢–٨١/٢	٢–٣	إضافة ١٥ مللي (ملعقة) ماء بارد.
الخضراوات المشكلة (جزر/بازلاء/ذرة)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٧–٨	٢–٣	إضافة ١٥ مللي (ملعقة) ماء بارد.
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٧١/٢–٨١/٢	٢–٣	ضافة ١٥ مللي (ملعقة) ماء بارد.

دليل طهي الأرز والمعجنات

الأرز: استخدم إناء كبير مصنوع من البيركس ذو غطاء مع مراعاة أنه يتم زيادة حجم الأرز إلى الضعف أثناء الطهي. وقم بتغطية الإناء.
بعد انتهاء مدة الطهي، قم بتقليب الأرز وأضف الملح والتوابل والزبد قبل مدة الانتظار.
ملاحظة: قد لا يكون الأرز قد امتص الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

المعجنات: استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس. أضف الماء المغلي، ومقداراً ضئيلاً من الملح ثم قلب جيداً. تتم عملية الطهي دون غطاء.
قم بالتقليب من حين آخر أثناء الطهي وبعد الطهي. وقم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيداً بعد ذلك.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ جرام	٩٠٠ وات	١٥–١٦ ١٧١/٢–١٨١/٢	٥	إضافة ٥٠٠ مللي (ملعقة) ماء بارد. إضافة ٧٥٠ مللي (ملعقة) ماء بارد.
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠ جرام	٩٠٠ وات	٢٠–٢١ ٢٢–٢٣	٥	إضافة ٥٠٠ مللي (ملعقة) ماء بارد. إضافة ٧٥٠ مللي (ملعقة) ماء بارد.
أرز مخلط (أرز + أرز بري)	٢٥٠ جرام	٩٠٠ وات	١٦–١٧	١٠	إضافة ٥٠٠ مللي (ملعقة) ماء بارد.
ذرة مخلطة (أرز + حبوب)	٢٥٠ جرام	٩٠٠ وات	١٧–١٨	٥	إضافة ٤٠٠ مللي (ملعقة) ماء بارد.
المعجنات	٢٥٠ جرام	٩٠٠ وات	١٠–١١	٥	إضافة ١٠٠٠مللي (ملعقة) ماء ساخن

C100_BOL-02321A 10/31/04 10:08 AM Page 24

AR

دليل الطهي الخاص بالخضراوات الطازجة

استخدم الأواني المصنوعة من البيركس ذات الغطاء. أضف ٣٠–٤٥ مللي (٢–٣ ملاعق كبيرة) من الماء البارد لكل ٢٥٠ جرام ما لم يوصى بكمية أخرى من الماء – راجع الجدول. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. تابع الطهي حتى تحصل على النتيجة التي تفضلها. قم بتقليب الطعام مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. وأضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي.

قم بتغطيه الطعام أثناء مدة الانتظار التي تقدر بـ ٣ دقائق.

تلميح: قم بتقطيع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية. وكلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر تم طهيها بسرعة أكبر.

يجب طهي كافة الخضراوات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للميكروويف (٩٠٠ وات).

الطعام	المقدار	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
البروكلي	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٢–٤١/٢ ٧–٨	٣	قم بتجهيز زهور البروكلي إلى قطع ذات أحجام متساوية. وضع السيقان إلى الوسط.
الكرنب المسلوق	٢٥٠ جرام	٦–٦١/٢	٣	أضف ٦٠–٧٥ مللي (٥–٦ ملاعق) ماء.
الجزر	٢٥٠ جرام	٢–٤١/٢	٣	قم بتقطيع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.
القرنبيط	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٥–٥١/٢ ٧١/٢–٨١/٢	٣	قم بتجهيز زهور القرنبيط إلى قطع ذات أحجام متساوية. وقم بتقطيع زهور القرنبيط الكبيرة إلى نصفين. وضع السيقان في الوسط.
القرع	٢٥٠ جرام	٤–٤١/٢	٣	م بتقطيع القرع إلى شرائح. وأضف ٣٠ مللي (ملعقتان) ماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهو حتى يصل القرع إلى مرحلة النضج فقط.
الباذنجان	٢٥٠ جرام	٣١/٢–٤	٣	قم بتقطيع الباذنجان إلى شرائح صغيرة ونثر ملعقة من عصير الليمون عليه.
الكرات	٢٥٠ جرام	٤–٤١/٢	٣	قم بتقطيع الكرات إلى شرائح سميكة.
عيش الغراب	١٢٥ جرام ٢٥٠ جرام	١١/٢–٢ ٢١/٢–٣	٣	قم بتجهيز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو قم بتقطيع القطع الكبيرة إلى شرائح. لا تقم بإضافة أي مقدار من الماء. وقم بنثر عصير الليمون عليه. ثم أضف الملح والفلفل. وقم بتصفيته قبل التقديم.
البصل	٢٥٠ جرام	٥–٥١/٢	٣	م بتقطيع البصل إلى شرائح أو بتقطيعه إلى نصفين. وأضف ١٥ مللي (ملعقة) ماء.
الفلفل	٢٥٠ جرام	٢–٤١/٢	٣	قم بتقطيع الفلفل إلى شرائح صغيرة.
البطاطس	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤–٥ ٧–٨	٣	قم بتقطيع البطاطس التي تم تقشيرها إلى نصفين أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.
اللفت	٢٥٠ جرام	٢١/٢–٦	٣	قم بتقطيع اللفت إلى مكعبات صغيرة.

التسخين

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه درج التسخين الخاص بالأفران التقليدية.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كدليل. المدد الموجودة في الجدول تعتبر أن السوائل بنفس درجة حرارة الحجرة التي تتراوح ما بين +١٨ إلى + ٢٠ أو وأن الطعام المثلج تتراوح درجة حرارته ما بين +٥ إلى +٧ درجة مئوية.

الترتيب والتغطية

تجنب تسخين الأطعمة ذات الحجم الكبير مثل قطع اللحم الكبيرة – حيث يجب طهيها بشكل زائد وتجفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط. لذا فإن تسخين القطع الصغيرة يكون أكثر نجاحاً.

مستويات الطاقة والتقليب

يمكن تسخين بعض الأطعمة باستخدام طاقة تصل إلى ٨٠٠ وات بينما يجب تسخين الأطعمة الأخرى باستخدام طاقة تصل إلى ٦٠٠ وات أو ٤٥٠ وات أو حتى ٣٠٠ وات.

راجع الجداول للحصول على إرشادات. بشكل عام، من الأفضل تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة، إذا كان الطعام خفيف، أو بكميات كبيرة، أو إذا كان يتم تسخينه بسرعة (الطعام المفروم، مثلاً).

قم بتقليب الطعام أثناء التسخين للحصول على أفضل النتائج. وإذا أمكن، قم بالتقليب مرة أخرى قبل التقديم.

- توخى الحذر عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال. لتجنب فوران السوائل وخطر التعرض للإصابة بالحروق، قم بالتقليب قبل وأثناء وبعد التسخين. واترك الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار. ونوصى بوضع ملعقة بلاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل. تجنب التسخين الزائد (وبالتالي إفساد) الطعام.

من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي وإضافة مدة تسخين إضافية، إذا دعت الحاجة.

التسخين ومدد الانتظار

من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها تسخين الطعام في المرة الأولى، وذلك للرجوع إليها في المستقبل.

تأكد دوماً من انبعاث الهواء الساخن من الطعام الذي تم تسخينه.

دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد التسخين – لمعادلة درجة حرارته.

تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد التسخين بين ٢–٤ دقائق، ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول.

- توخى الحذر عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال. راجع أيضاً الفصل الذي يتضمن احتياطات الأمان.

تسخين السوائل

اترك دوماً مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إغلاق الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة.

قم بتقليب السائل أثناء التسخين عند الضرورة وتقليبه دوماً بعد التسخين. لمنع الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق ، يجب وضع ملعقة مصنوعة من البلاستيك أو قضيب مصنوع من الزجاج في المشروبات وتقليبها قبل وأثناء وبعد التسخين.

C100_BOL-02321A 10/31/04 10:08 AM Page 25

AR

تسخين طعام الأطفال

طعام الأطفال:

قم بتفريغه في طبق خزفي عميق. وقم بتغطيته بغطاء مصنوع من البلاستيك. وتقليبه جيداً بعد التسخين! ودعه في الفرن لمدة ٢–٣ دقائق قبل التقديم. ثم قم بتقليبه مرة أخرى وتأكد من درجة الحرارة. وتكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: بين ٣٠–٤٠ درجة مئوية.

لبن الأطفال:

ضع اللبن في زجاجة معقمة مصنوعة من الزجاج. وقم بالتسخين بدون وضع الغطاء. يحظر تسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر إذا تعرضت للتسخين الزائد. رج الزجاجة جيداً قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم! تأكد دوماً من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطائه للطفل. وتكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: حوالي ٣٧ درجة مئوية.

ملاحظة:

يجب التأكد بعناية من طعام الأطفال خاصة قبل تقديمه لتجنب إصابة الأطفال بالحروق. استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

تسخين طعام ولبن الأطفال

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
طعام الأطفال (خضراوات + لحوم)	١٩٠ جرام	٦٠٠ وات	٣٠ ثانية	٢–٣	قم بتفريغه في طبق خزفي عميق. وقم بتغطية الإناء. وتقليب الطعام بعد مدة الطهي. اتركه لمدة ٢–٣ دقائق. ثم قم بتقليبه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية، قبل تقديمه.
طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة)	١٩٠ جرام	٦٠٠ وات	٢٠ ثانية	٢–٣	قم بتفريغه في طبق خزفي عميق. وقم بتغطية الإناء. وتقليب الطعام بعد مدة الطهي. اتركه لمدة ٢–٣ دقائق. ثم قم بتقليبه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية، قبل تقديمه.
لبن الأطفال	١٠٠ مللي ٢٠٠ مللي	٣٠٠ وات	٣–٤٠ ثانية دقيقة و١٠ ثواني إلى دقيقة و٢٠ ثانية	٢–٣	قم بتقليب اللبن أو رجه جيداً قبل وضعه في زجاجة معقمة. وضعه في وسط القرص الدوار. اتركه دون غطاء. قم بالتقليب الجيد واترك الإناء لمدة ٣ دقائق على الأقل. ثم رجه جيداً وتأكد من درجة الحرارة قبل تقديمه.

تسخين السوائل والطعام

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
المشروبات (قهوة، لبن، ماء)	١٥٠ مللي (١ فنجان) ٣٠٠ مللي (٢ فنجان) ٤٥٠ مللي (٣ فنجان) ٦٠٠ مللي (٤ فنجان)	٩٠٠ وات	١–١١/٢ ٢–٢١/٢ ٣–٣١/٢ ٣١/٢–٤	١–٢	تصب المشروبات في الأكواب وُتسخن بدون غطاء: ضع فنجان واحد في الوسط واثنين متقابلين وثلاثة فناجين على شكل دائرة. تترك في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وُتقلب جيداً.
الحساء (مثلج)	٢٥٠ جرام ٣٥٠ جرام ٤٥٠ جرام ٥٥٠ جرام	٩٠٠ وات	٢١/٢–٣ ٣–٣١/٢ ٣١/٢–٤ ٤١/٢–٥	٢–٣	ضعه في طبق خزفي عميق. وقم بتغطيته بغطاء مصنوع من البلاستيك. ثم قم بتقليبه جيداً بعد التسخين. وتقليبه مرة أخرى قبل التقديم.
يخني (مثلج)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٤١/٢–٥١/٢	٢–٣	ضع اليخني في طبق خزفي عميق. وقم بتغطيته بغطاء بلاستيك وتقليبه بين الحين والحين أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
المعجنات بالصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٣١/٢–٤١/٢	٣	ضع المعجنات (الإسباجتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. وقم بتغطيتها بورق حراري خاص بالميكروويف. وقم بتقليبها قبل التقديم.
المعجنات المحشوة مع الصلصلة (مثلجة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٥–٦	٣	ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيلو، تورتليني) في طبق خزفي عميق. وقم بتغطيته المعكرونة بغطاء مصنوع من البلاستيك. قم بتقليب المعكرونة بين الحين والحين أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
الأطعمة المغلفة (مثلجة)	٣٥٠ جرام ٤٥٠ جرام ٥٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٤١/٢–٥١/٢ ٥١/٢–٦١/٢ ٦١/٢–٧١/٢	٣	ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات مثلجة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.
الجبن المذاب جاهز للتقديم (مثلجة)	٤٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٦–٧	١–٢	ضع الجبن المذاب الجاهز للتقديم في إناء بيركس زجاجي مناسب له غطاء. قم بالتقليب من حين آخر أثناء التسخين وبعده. قم بالتقليب جيداً قبل التقديم.

C100_BOL-02321A 10/31/04 10:08 AM Page 26

AR

فك التجميد

تعد أشعة الميكروويف أسلوباً ممتازاً في فك تجميد الطعام. تقوم أشعة الميكروويف بفك تجميد الطعام برفق في فترة زمنية قصيرة. ويفيد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ.

يجب أن يتم فك تجميد الدواجن المجمدة جيداً قبل طهيها. قم بفك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي تم إذابته.

ضع الطعام المجمد على طبق بدون غطاء. قم بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان. افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء.
إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفء، يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألمونيوم أثناء فك التجميد.

عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئاً، قم بإيقاف عملية فك التجميد واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة.
اترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى تكتمل عملية فك التجميد. تختلف مدة الانتظار لعملية فك التجميد التامة استناداً إلى الكمية التي يتم فك تجميدها. الرجاء الرجوع للجدول الموجود أدناه.

تلميح: يتم فك تجميد الطعام ذو السمك الرفيع بشكل أفضل عن الطعام ذو السمك السميك وتحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء تجميد الطعام وفك تجميده.

لفك تجميد الطعام المجمد بدرجة حرارة تتراوح ما بين −١٨ إلى −٢٠ درجة مئوية، استخدم الجدول التالي كدليل.

يجب فك تجميد كافة الأطعمة المجمدة باستخدام مستوى طاقة فك التجميد (١٨٠ وات).

الطعام	المقدار	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
اللحوم				
اللحم البقري المفروم	٢٠٠ جرام ٥٠٠ جرام	٦–٧ ١٠–١٢	١٥–٣٠	ضع اللحم على طبق خزفي مسطح. قم بحماية الحواف الرفيعة برقائق الألمونيوم. ثم قم بقلبها بعد أن يمر نصف الوقت المخصص لفك التجميد!
شرائح لحم الخنزير	٢٥٠ جرام	٧–٨		
الدواجن				
قطع الدجاج	٥٠٠ جرام (قطعتان)	١٤–١٥	١٥–٤٠	أولاً، ضع قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل، أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. وقم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف برقائق الألمونيوم. ثم قم بقلبها بعد أن يمر نصف الوقت المخصص لفك التجميد!
دجاجة كاملة	١٢٠٠ جرام	٣٢–٣٤		
الأسماك				
شرائح السمك	٢٠٠ جرام (قطعتان)	٦–٧	١٠–٢٥	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. وضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الأطراف الرفيعة برقائق الألمونيوم. ثم قم بقلبها بعد أن يمر نصف الوقت المخصص لفك التجميد!
	٤٠٠ جرام (٤ قطع)	١١–١٣		
الفاكهة				
التوت	٢٥٠ جرام	٦–٧	٥ – ١٠	قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذو قطر كبير)
الخبز				
أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جرام)	قطعتان ٤ قطع	١١/٢–١ ٢١/٢–٣	٥ – ٢٠	ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقياً على ورق المطبخ في وسط القرص الدوار. ثم قم بقلبه بعد أن يمر نصف الوقت المخصص لفك التجميد!
التوست/ الشطائر	٢٥٠ جرام	٤١/٢–٤		
الخبز الألماني (قمح + دقيق الجاودار)	٥٠٠ جرام	٧–٩		

C100_BOL-02321A 10/31/04 10:08 AM Page 27

AR

الشواية

يوجد جزء التسخين الخاص بالشواية تحت سقف تجويف الفرن. وتعمل الشواية أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. يؤدي دوران القرص الدوار إلى تحمير الطعام بشكل متساو. ويؤدي التسخين المسبق للشواية لمدة ٤ دقائق إلى إتمام عملية تحمير الطعام بشكل أسرع.

أدوات الطهي الخاصة بالشي:

يجب أن تكون غير قابلة للاشتعال ويمكن أن تتضمن جزء معدني. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الأطعمة المناسبة للشي:

شرائح اللحم والسجق وشرائح اللحم والهامبرجر وشرائح لحم الخنزير وفخذ الخنزير وشرائح السمك الرفيعة والشطائر وجميع أنواع التوست المغطى بالإضافات.

ملاحظة هامة:

عند استخدام وضع الشواية فقط، تأكد من أن جزء التسخين الخاص بالشواية موجود تحت السقف في الوضع الأفقي وغير موجود عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. الرجاء تذكر وضع الطعام على الحامل المرتفع، ما لم يوصى باتباع أية إرشادات أخرى.

الميكروويف + الشواية

يجمع وضع الطهي هذا بين الحرارة المنبعثة من الشواية مع سرعة طهي الميكروويف. وهو يعمل فقط أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. نتيجة لدوران القرص الدوار، يتم تحمير الطعام بشكل متساو. ويتوفر ثلاثة أوضاع تجميع في هذا الطراز:
٦٠٠ وات + الشواية، ٤٥٠ وات + الشواية و٣٠٠ وات + الشواية.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام أشعة الميكروويف + الشواية:

الرجاء استخدام أدوات الطهي التي يمكن أن تتخللها أشعة الميكروويف. ويجب أن تكون أدوات الطهي غير قابلة للاشتعال. لا تستخدم أدوات الطهي المعدنية في وضع الاستخدام المجمع. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام أشعة الميكروويف + الشواية:

تشتمل الأطعمة المناسبة للطهي بأسلوب جمع الاستخدام كافة أنواع الطعام المطهو الذي يحتاج إلى تسخين وتحمير (مثل المعجنات المخبوزة)، علاوة على الأطعمة التي تتطلب وقتاً قصيراً لتحمير الطبقة العليا منها. يمكن أيضاً استخدام هذا الأسلوب مع قطع الطعام ذات الحجم السميك لجعل الطبقة العليا منها محمرة وهشة (مثل قطع الدجاج، مع قلبها في منتصف وقت الطهو). الرجاء مراجعة جدول الشي للحصول على المزيد من التفاصيل.

ملاحظة هامة:

عند استخدام أسلوب جمع استخدام (الميكروويف + الشواية)، تأكد من أن جزء التسخين الخاص بالشواية موجود تحت السقف في الوضع الأفقي وغير موجود عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. يجب وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى بإرشادات أخرى. خلاف ذلك يجب وضعها على القرص الدوار مباشرة. الرجاء مراجعة الإرشادات الموجودة في الجدول التالي.
يجب قلب الطعام إذا كنت ترغب في تحمير وجهيه.

دليل شي الأطعمة المجمدة

قم بتسخين الشواية لمدة ٣ دقائق، ما لم يوصى بغير ذلك.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشي.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	الإرشادات
البرجر (مجمد وغير مطهي)	قطعتان (١٢٥ جرام) ٤ قطع (٢٥٠ جرام)	٤٥٠ وات + الشواية	٦–٥ ٩–٨	ضع البرجر النيئ على شكل دائرة على الحامل العلوي. قم بقلبه بعد ٣ دقائق ونصف (١٢٥ جرام) وبعد ٥ دقائق (٢٥٠ جرام). ضع البرجر في أرغفة الخبز.
الهامبرجر والبرجر بالجبن وهكذا. (جاهز مطهو مع أرغفة الخبز).	قطعتين (٣٠٠ جرام)	٦٠٠ وات + الشواية دون تسخين سابق	٦–٥	ضع البرجر المجمد جنباً إلى جنب على طبق غير قابل للاشتعال. ضع الطبق مباشرةً على القرص الدوار. اتركها لمدة ٢–٣ دقائق.
(الخضروات والبطاطس) المحمصة	٤٠٠ جرام	٤٥٠ وات + الشواية	١٥–١٣	ضع الطعام المجمد في طبق صغير مستدير من البيركس. ضع الطبق على الحامل العلوي. بعد الطهي اتركه لمدة ٢–٣ دقائق.
سمك محمص	٤٠٠ جرام	٤٥٠ وات + الشواية	٢١–١٩	ضع السمك المحمص في طبق بيركس مستطيل مسطح زجاجي صغير. ضع الطبق على الحامل السفلي. بعد الطهي اتركه لمدة ٢–٣ دقائق.

C100_BOL-02321A 10/31/04 10:08 AM Page 28

AR

دليل شي الأطعمة الطازجة

قم بتسخين الشواية لمدة ٣ دقائق عند استخدام وظيفة الشي.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشي.

الطعام الطازج	المقدار	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	الإرشادات
شرائح التوست	(٤ قطع) (كل ٢٥ جرام)	شواية فقط	٣١/٢–٤١/٢	٣–٤	ضع شرائح التوست جنباً إلى جنب على الحامل.
الطماطم المشوية	٢٠٠ جرام (عدد ٢) ٤٠٠ جرام (عدد ٤)	٣٠٠ وات + الشواية	٤–٥ ٥١/٢–٦١/٢	–	قم بتقطيع الطماطم إلى أنصاف. ضع بعضاً من الجبن فوقها. قم بترتيبها على هيئة دائرة في طبق بيركس مسطح. ضع الطبق على الحامل العلوي. اتركها لمدة ٢–٣ دقائق.
توست الطماطم بالجبن	(٤ قطع) (٣٠٠ جرام)	٣٠٠ وات + الشواية	٤١/٢–٥١/٢	–	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست بالإضافات على الحامل العلوي. اتركها لمدة ٢–٣ دقائق
هاواي توست (شرائح اللحم والأناناس والجبن)	عدد ٢ (٣٠٠ جرام) (عدد ٤ قطع) (٥٠٠ جرام)	٤٥٠ وات + الشواية	٤–٥ ٦١/٢–٧١/٢	–	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست بالإضافات على الحامل العلوي. ضع قطعتين من التوست عكس بعضهما البعض مباشرة على الحامل. اتركها لمدة ٢–٣ دقائق.
البطاطس المحمصة	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٦٠٠ وات + الشواية	٥–٦ ٧١/٢–٨١/٢	–	قم بتقطيع البطاطس إلى أنصاف. ضعها على هيئة دائرة على الحامل العلوي على أن توضع الناحية المقطوعة على الشواية.
البطاطس/ الخضراوات سابقة التجهيز (مثلجة)	٤٥٠ جرام	٦٠٠ وات + الشواية	٦١/٢–٧١/٢	–	ضع الطعام الطازج في طبق صغير مستدير من البيركس. ضع الطبق على الحامل العلوي. بعد الطهي اتركه لمدة ٢–٣ دقائق.
التفاح المخبوز	٢ ثمرة تفاح (حوالي ٤٠٠ جرام) ٤ ثمرات تفاح (٨٠٠ جرام)	٣٠٠ وات + الشواية	٦١/٢–٧١/٢ ١١–١٣		قم بنزع لُب ثمرات التفاح وحشوها بالزبيب والمربى. ضع بعضاً من شرائح اللوز على سطحها. ضع ثمرات التفاح في طبق مُسطح من البيركس. ثم ضع الطبق مباشرةً على الحامل السفلي.
قطع الدجاج	٥٠٠ جرام (قطعتان) ٩٠٠ جرام (ثلاث– أربع قطع)	٣٠٠ وات + الشواية	١٠–١١ ١٢–١٣	٩–١٠ ١١–١٢	امسح قطع الدجاج بقليلٍ من الزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي. اتركها لمدة ٢–٣ دقائق
قطع لحم الضأن (متوسط)	٤٠٠ جرام (٤ قطع)	شواية فقط	١٠–١٢	٨–٩	امسح قطع لحم الضأن بالزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢–٣ دقائق.
شرائح لحم الخنزير	٤٠٠ جرام (قطعتان)	الميكروويف + الشواية	٣٠٠ وات + الشواية ٨–٩	شواية فقط ٨–٩	امسح شرائح لحم الخنزير بالزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢–٣ دقائق.
الأسماك المشوية	٤٠٠–٥٠٠ جرام	٣٠٠ وات + الشواية	٦–٧	٧–٨	امسح السمك الكامل بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع سمكتين إلى جانب بعضهما (في اتجاه عكسي) على الحامل العلوي. اتركها لمدة ٢–٣ دقائق.

C100_BOL-02321A 10/31/04 10:09 AM Page 29

AR

الطهي بالطريقة العادية

الطهي بالطريقة العادية هو الأسلوب التقليدي المعروف للطهي في الفرن العادي باستخدام الهواء الساخن.
يوجد جزء التسخين والمروحة عند الجدار الخلفي، وذلك حتى يدور الهواء الساخن.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي بالطريقة العادية:
يمكنك استخدام جميع أدوات الطهي وأوراق التغليف– أي شئ يمكنك استخدامه مع الفرن التقليدي.

الأطعمة التي يمكن طهيها بالطريقة العادية:

- يجب صنع جميع أنواع البسكويت والخبز والكيك بهذه الطريقة وكذلك الكيك الغني بالفاكهة والعجائن والسوفيل

أشعة الميكروويف + الطريقة العادية

يجمع هذا الوضع بين طاقة الميكروويف والهواء الساخن وهو بذلك يقلل من الوقت اللازم للطهي مع إعطاء الطعام وجه محمر وهش.
الطهي بالطريقة العادية هو الأسلوب التقليدي المعروف للطهي في الفرن العادي باستخدام الهواء الساخن الذي يدور بواسطة مروحة موجودة في الجدار الخلفي للفرن.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام أشعة الميكروويف + الطريقة العادية:

- يجب أن تسمح بمرور أشعة الميكروويف. يجب أن تكون قابلة للاستخدام داخل الفرن (مثل، الزجاج أو الأواني الفخارية أو الصينية غير المزينة بزخارف معدنية)؛ مثل أدوات الطهي الموضحة في جزء الميكروويف + الشواية.

الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الميكروويف + الطريقة العادية:
جميع أنواع اللحوم والدواجن بالإضافة إلى الطواجن والأطباق الطازجة المجهزة والكيك الإسفنجي وكيك الفاكهة والفطائر والخضراوات المشوية والخبز.

- •

دليل الطهي بالطريقة العادية للأطعمة الطازجة مثل الفطائر/فطائر الكيش الصغيرة (نوع من الفطائر المحشو بالكسترد غير المحلى مع إضافات مثل الجبن وغيره) والبيتزا واللحوم

قم بتسخين الفرن بالطريقة العادية باستخدام وظيفة التسخين المسبق وصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة.
استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للطهي بالطريقة العادية.

الطعام الطازج	المقدار	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	الإرشادات
الفطائر/فطائر الكيش الصغيرة الفطائر/فطائر الكيش الصغيرة (جاهزة ومجمدة)	٣٠٠ جرام	٣٠٠ وات + ١٨٠ درجة مئوية	٨–٧	–	ضع الفطائر/فطائر الكيش الصغيرة المثلجة على ورق الخبز على الحامل العلوي. اتركها لمدة ٢–٣ دقائق.
البيتزا بيتزا مثلجة (مخبوزة)	٣٠٠–٤٠٠ جرام	٦٠٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	٧–٦	–	ضع البيتزا على الحامل العلوي. بعد النضج اتركه لمدة ٢–٣ دقائق.
اللحوم اللحم البقري/لحم الضأن المشوي (متوسط)	١٢٠٠–١٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات + ١٦٠ درجة مئوية	٢١–١٩	١٢–١٠	امسح اللحم البقري/لحم الضأن بالزيت والتوابل، فلفل وملح والفلفل الحلو. ضع اللحم على الحامل السفلي مع وضع الجزء السمين للأسفل أولاً. بعد النضج لف اللحم في ورق الألومنيوم واتركه لمدة ١٠–١٥ دقيقة.
الدجاج المشوي	٩٠٠ جرام	٤٥٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	١٥–١٣	١٠–٩	امسح الدجاجة بقليلٍ من الزيت والتوابل. ضع الدجاجة على جنبها بحيث يكون أحد جانبي صدر الدجاجة إلى أعلى والآخر إلى أسفل على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٥ دقيقة

C100_BOL-02321A 10/31/04 10:09 AM Page 30

AR

دليل الطهي بالطريقة العادية للأطعمة الطازجة مثل أرغفة الخبز والكيك

قم بتسخين الفرن مسبقاً بالطريقة العادية باستخدام ميزة التسخين المسبق وصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة، ما لم يوصي بعدم تسخين الفرن – راجع الجدول.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للطهي بالطريقة العادية.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	الإرشادات
أرغفة الخبز				
أرغفة الخبز (المخبوزة بالفعل)	٤–٦ قطع (كل منها حوالي ٥٠ جرام)	طهي بالطريقة العادية فقط ١٨٠ درجة مئوية	٢–٣	ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة على الحامل السفلي. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها! اتركها لمدة ٢–٣ دقائق.
أرغفة الخبز (مخبوزة سابقاً)	٤–٦ قطع (كل منها حوالي ٥٠ جرام)	١٠٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	٦–٧	ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة على الحامل السفلي. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها! اتركها لمدة ٢–٣ دقائق.
أرغفة الخبز (عجينة مخمرة طازجة وباردة)	٢٠٠ جرام (أربع قطع)	١٨٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	٩–١٠	ضع أرغفة الخبز على ورق الخبز على شكل دائرة على الحامل العلوي. اترك المنتصف فارغاً. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها! اتركها لمدة ٢–٣ دقائق.
الكرواسون (عجينة مثلجة جاهزة للخبز)	٢٠٠ جرام (أربع قطع)	١٠٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	١١–١٣	ضع أرغفة الخبز على ورق الخبز على شكل دائرة على الحامل العلوي. اترك المنتصف فارغاً. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها! اتركها لمدة ٢–٣ دقائق.
الخبز الفرنساوي الخبز الفرنساوي (مخبوزة مسبقاً)	٢٠٠ جرام (قطعة واحدة)	١٨٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	٦–٧	ضع الخبز الفرنساوي على الحامل العلوي. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها! اتركها لمدة ٢–٣ دقائق.
خبز الثوم (مثلجة ومخبوزة سابقاً)	٢٠٠ جرام (قطعة واحدة)	١٨٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	٧–٨	ضع الخبز الفرنساوي المثلج على ورق الخبز على الحامل العلوي. بعد النضج اتركه لمدة ٢–٣ دقيقة.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	الإرشادات
الكيك				
ماربل كيك؛ (كيك بالزبد)	٥٠٠ جرام	١٨٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية دون تسخين مسبق	١٨–٢٠	ضع العجينة الطازجة في طبق خبيز معدني مستدير أسود صغير (قطره ١٨ سم). ثم ضع الكيك على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٥–١٠ دقائق.
ماربل كيك/كيك الليمون (عجينة طازجة)	٧٠٠ جرام	١٨٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية دون تسخين!	٢٤–٢٦	ضع العجينة الطازجة في طبق خبيز زجاجي مستطيل أو معدني اسود (طوله ٢٥ سم). ضع الكيك على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٥–١٠دقائق.
الفطائر المحلاة الطازجة (عجينة مخمرة محشوة مثلجة)	٢٥٠ جرام (٥ قطع)	١٠٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	١٠–١١	ضع الفطائر المخمرة على ورق الخبز على شكل دائرة على الحامل العلوي. اترك المنتصف فارغاً. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها! انتظر لمدة ٥ دقائق
قطع المافن (عجينة طازجة)	(٦ × ٧٠ جرام) (٤٠٠–٤٥٠ جرام)	١٨٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	١٤–١٦	ضع العجينة الطازجة بالتساوي في طبق مافن خزفي، يصلح لوضع ٦ قطع مافن متوسطة الحجم أو استخدم ٦ أطباق بيركس زجاجية دائرية. ثم ضع الطبق على الحامل السفلي. انتظر لمدة ٥ دقائق

C100_BOL-02321A 10/31/04 10:09 AM Page 31

AR

دليل الطهي بالطريقة العادية للأطعمة المجمدة مثل أرغفة الخبز والكيك والفطائر

قم بتسخين الفرن مسبقاً بالطريقة العادية باستخدام ميزة التسخين المسبق وصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة، ما لم يوصي بعدم تسخين الفرن – راجع الجدول.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للخبز.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	الإرشادات
أرغفة الخبز (المخبوزة بالفعل)	٤ قطع (كل منها حوالي ٥٠ جرام)	١٠٠ وات + ١٨٠ درجة مئوية دون تسخين مسبق!	٨–٧	ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٢–٥ دقائق.
أرغفة الخبز (مخبوزة سابقاً)	٤ قطع (كل منها حوالي ٥٠ جرام)	١٠٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	٨–٧	ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٢–٥ دقائق.
كرواسان (مخبوزة بالفعل)	٤ قطع (كل منها حوالي ٦٠ جرام)	١٠٠ وات + ١٨٠ درجة مئوية	٩–٨	ضع الكرواسان على الحامل العلوي. بعد الخبز اتركه لمدة ٢–٣ دقائق.
الخبز الفرنساوي/خبز الثوم (مخبوزة مسبقاً)	٢٠٠–٢٥٠ جرام (قطعة واحدة)	١٨٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	٧–٦	ضع الخبز الفرنساوي على ورق الخبز على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٢–٣ دقائق.
خبز فرنساوي + إضافات (مثل الطماطم و الجبن والهامبرجر الخ)	٢٥٠ جرام (قطعتان)	٤٥٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	٧–٦	ضع الخبز الفرنساوي المجمد جنباً إلى جنب على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٢–٣ دقائق.
الخبز الألماني (مخبوزة سابقاً)	٥٠٠ جرام	١٨٠ وات + ١٦٠ درجة مئوية دون	١٧–١٥	ثم ضع الخبز على الحامل السفلي. وبعد الخبز اتركه لمدة ٥ دقائق.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	الإرشادات
قطع الكعك (مخبوزة بالفعل ومحشوة بالفاكهة)	٦٠٠–٥٠٠ جرام	٣٠٠ وات + ١٦٠ درجة مئوية دون تسخين مسبق!	٩–٧	ضع قطع الكيك المجمدة على شكل دائرة على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٥–١٠ دقائق.
الكيك (مخبوز بالفعل ومحشو بالفاكهة)	١٢٠٠– ١٣٠٠ جرام	٣٠٠ وات + ١٦٠ درجة مئوية دون تسخين مسبق!	١٤–١٦	ضع قطع الكيك المجمدة على ورق الخبز على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ١٠ –٢٠ دقيقة.
الفطائر المحلاة (عجينة غير مخبوزة محشوة)	٢٥٠ جرام (٥–٦ قطع)	١٨٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	٩–١٠	ضع الفطائر المحلاة على ورق الخبز على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٢–٣ دقائق.

C100_BOL-02321A 10/31/04 10:09 AM Page 32

AR

دليل الطهي بالطريقة العادية للبيتزا والمعجنات والشرائح وقطع اللحم الصغيرة

قم بتسخين الفرن مسبقاً بالطريقة العادية باستخدام ميزة التسخين المسبق وصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة، ما لم يوصي بعدم تسخين الفرن – راجع الجدول.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للخبز.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	الإرشادات
البيتزا (مخبوزة سابقاً)	٣٠٠–٤٠٠ جرام ٤٥٠–٥٥٠ جرام	٦٠٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	١٠–١١ ١١/٢–١٢١/٢	ضع عدد ١ بيتزا على الحامل السفلي. بعد النضج اتركه لمدة ٢–٣ دقائق.
قطعتين من البيتزا (مخبوزة مسبقاً)	٦٠٠–٧٠٠ جرام (كل منها ٣٠٠–٣٥٠ جرام)	٦٠٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	١٤–١٥	ضع إحدى قطع البيتزا على الحامل السفلي والأخرى على الحامل العلوي. بعد النضج اتركه لمدة ٢–٣ دقائق.
المعجنات (لازانيا أو كانيلوني)	٤٠٠ جرام	٤٥٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية دون تسخين مسبق!	٢٠–٢٢	ضع المعجنات في طبق بيركس زجاجي حجمه مناسب أو اتركها في تغليفها الأصلي (مع التأكد من أن التغليف يناسب حرارة أشعة الميكروويف والفرن). ضع اللازانيا المجمدة على الحامل السفلي. بعد الطهي اتركه لمدة ٢–٣ دقائق.
المعجنات المكرونة والتورتيليني)	٤٠٠ جرام	٤٥٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية دون تسخين مسبق!	١٦–١٨	ضع المعجنات في طبق بيركس زجاجي حجمه مناسب أو اتركها في تغليفها الأصلي (مع التأكد من أن التغليف يناسب حرارة أشعة الميكروويف والفرن). ضع المعجنات المجهزة المجمدة على الحامل السفلي. بعد الطهي اتركه لمدة ٢–٣ دقائق.
قطع الدجاج	٢٥٠ جرام	٤٥٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	٦١/٢–٧١/٢	ضع قطع الدجاج على الحامل السفلي. بعد الطهي اتركه لمدة ٢–٣ دقائق.
شرائح البطاطس المعدة للطهي بالفرن	٢٥٠ جرام	٣٠٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	١٥–١٧	ضع شرائح البطاطس المعدة للطهي بالفرن مباشرةً على ورق الخبز على الحامل السفلي. قم بقلبها بعد مضي ٣/٢ دقائق.

تلميحات خاصة

إذابة الزبد

ضع ٥٠ جرام من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣٠–٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات، حتى يتم إذابة الزبد.

إذابة الشوكولاته

ضع ١٠٠ جرام من الشوكولاته في طبق زجاجي عميق صغير.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣–٥ دقائق، باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ وات، حتى يتم إذابة الشوكولاته.
قم بتقليب الشوكولاته مرة واحدة أو مرتين أثناء الذوبان. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

- **إذابة العسل المجمد**

ضع ٢٠ جرام من العسل المجمد في طبق زجاجي عميق صغير.
ثم قم بتسخينه لمدة ٢٠–٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠٠ وات، حتى يتم إذابة العسل.

إذابة الجيلاتين

ضع ورقة الجيلاتين الجافة (١٠ جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد.
ضع الجيلاتين الذي تم تجفيفه في إناء بيركس صغير.
قم بالتسخين لمدة دقيقة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ وات.
قم بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)

- قلب الجيلي السريع التحضير (١٤ جرام تقريباً) مع ٤٠ جرام من السكر و٢٥٠ مللي من الماء البارد. صبه في إناء بيركس بدون غطاء لمدة ٢/٣١ أو ٢/٤١ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات، حتى يصبح لون الجيلي/الغطاء الجليدي شفاف. قم بتقليبه مرتين أثناء عمله.

طهي المربى

ضع ٦٠٠ جرام من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في إناء زجاجي مناسب من البيركس ذو غطاء. أضف ٣٠٠ جرام من السكر وقم بتقليبها جيداً.
قم بطهيها مع وضع غطاء عليها لمدة ١٠–١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات.
ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم ذات غطاء محكم. واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

- **طهي البودنج**

يقلب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مللي) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد. استخدم إناء مصنوع من البيركس بحجم مناسب له غطاء. وقم بالطهي أثناء التغطية لمدة ٦,٥ إلى ٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات.
قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

تحميص قطع اللوز

ضع ٣٠ جرام من قطع اللوز في طبق خزفي ذو حجم متوسط.
قلب قطع اللوز عدة مرات أثناء عملية التحميص التي تستغرق ٣١/٢ إلى ٤١/٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٦٠٠ وات.
اتركه في الفرن لمدة ٢–٣ دقائق. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

C100_BOL-02321A 10/31/04 10:09 AM Page 33

تنظيف فرن الميكروويف

يجب تنظيف الأجزاء التالية من فرن الميكروويف على فترات منتظمة لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام:

- **الأسطح الداخلية والخارجية**
- **الباب وقفلي الباب**
- **القرص الدوار والحلقة الدوارة**

☚ تأكد **دوماً** من نظافة قفلي الباب ومن غلق الباب بإحكام.

☚ يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة الأسطح مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون. ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية أو على الحلقة الدوارة بقطعة قماش مبللة بالصابون. ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف على القرص الدوار وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام الطاقة القصوى.

٤. قم بغسل الطبق الخاص بغسالة الأطباق عند الحاجة.

☒ **يحظر** سكب الماء في الفتحات. **يحظر** باستخدام أي منتجات أو مذيبات كيماوية. كن حريصاً جداً عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:

- متراكمة
- تحول دون إغلاق الباب بشكل صحيح

تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

يجب مراعاة بعض الاحتياطات البسيطة جداً عند تخزين فرن الميكروويف أو صيانته.

لا يجب استخدام الفرن في حالة تعطل الباب أو تلف أقفاله.

- **كسر إحدى مفصلاته**
- **تدهور حالة الأقفال**
- **تدهور حالة حافظة الفرن أو طيها**

يجب أن تتم صيانة عيوب الميكروويف بواسطة فني صيانة مؤهل

☚ يحظر إزالة الحافظة الخارجية من الفرن. في حالة حدوث أعطال في الفرن ويحتاج إلى صيانة أو إذا كنت تشك في حالته:

- قم بفصله من مصدر التيار الكهربي.
- اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع

☒ إذا أردت تخزين الفرن بشكل مؤقت، فاختر مكاناً جافاً وخالي من الأتربة.

- **السبب**: قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن.

C100_BOL-02321A 10/31/04 10:09 AM Page 34

AR

المواصفات الفنية

تسعى شركة SAMSUNG جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار. ولهذا السبب، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون سابق إعلام.

مصدر التيار الكهربي	٢٣٠ فولت ~ ٥٠ ميغا هيرتز
استهلاك الطاقة	١
الطاقة القصوى	٣١٠٠ وات
الميكرويف	١٤٠٠ وات
الشواية (جزء التسخين)	١٣٠٠ وات
الطهي بالطريقة العادية (جزء التسخين)	١٧٠٠ وات
الطاقة الناتجة	١٠٠ وات/٩٠٠ وات – ٦ مستويات (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميغا هيرتز
الأبعاد (العرض×الارتفاع×العمق)	
الخارجية	٥١٧ ×٥١٦ ×٣١٠ م
تجويف الفرن	٣٥٢ ×٣٤٨ ×٢٣٥ م
الحجم	١,٠ قدم مكعب
الوزن	
الشحن	٢٣,٥ كيلو جرام تقريباً • C100F/C101F ٢٢,٥ كيلو جرام تقريباً • C100/C100B/C100T • C101/C101B/C101T
الصافي	١٩ كيلو جرام تقريباً

ملاحظة

C100_BOL-02321A 10/31/04 10:09 AM Page 35

C100_BOL-02321A 10/31/04 10:09 AM Page 36

SAMSUNG
ELECTRONICS